

KNOOP, JOHANN H.

Pomologia

das ist Beschreibungen und Abbildungen der besten Sorten der Aepfel
...

Seligmann
Nürnberg
1760



Ox 88803

2°

Ravium

VERMÄCHTNIS
DES
DR. MED. ALOIS MARIA
LAUTENSCHLÄGER
IN
BERLIN-GRUNEWALD

POMOLOGIA,

das ist

Beschreibungen und Abbildungen
der besten Sorten

der

Äpfel und Birnen,

welche

in Holland / Deutschland / Frankreich / Engeland und
anderwärts in Achtung stehen, und deswegen
gebauet werden.

Beschrieben, nach dem Leben abgebildet und mit ihren natürlichen
Farben erleuchtet,

von

Johann Hermann Knoop,

Hortulanus (in tempore,) Mathematicus et Scientia-
rum Amator,

Aus dem Holländischen in das Deutsche übersezet/

von

D. Georg Leonhart Huth.

01944.445
Nürnberg,

verlegt Johann Michael Seligmann.
Anno 1760.

POMOLOGIA

des

Lehrbuchs der Pomologie

des besten Sorten

der

Lehrbuch der Pomologie



in Holland, Deutschland, Frankreich, England und
andere in der Welt, die in der Pomologie
genutzt werden.

Lehrbuch, nach dem Leben abgefaßt und mit vielen natürlichen
Zeichnungen versehen.

von

Johann Friedrich

Hortulanus (in tempore), Mathematicus et Scientia-
rum Professor.

aus dem Holländischen in das Deutsche übersezt

von

D. Georg Leopold

Stuttgart

Verlag von Johann Neumann, Neudamm
Jahre 1780



POMOLOGIA,

oder

Nachricht von den Früchten,

und ins besondere

von den

Äpfeln und Birnen,

wovon hier vorzüglich gehandelt wird.

Einleitung.

§. I.

Sie manden, der nur einige Kenntniss in der Gelehrsamkeit hat, wird unbekannt seyn, wie sehr die schönen und nützlichen Künste und Wissenschaften, unter dem Schutz und Schirm, mächtiger Potentaten, Fürsten und Republicen so wohl, als auch verschiedener Standes-Regiments- und anderer in Ansehen und Vermögen stehende Privatpersonen, im vorigen, insonderheit aber im gegenwärtigen Jahrhundert zugenommen haben, und verbessert worden seyen.

§. II.

Unter diesen Wissenschaften ist die Botanic oder Kräuterkunde, welche das ihrige zu der so nützlichen, und im menschlichen Leben so nöthigen Arzneykunst beiträgt, keine der geringsten: indem sie von den Herren Linnäus, Haller, van Royen, Jussieu &c. sonderlich aber von dem ersteren, so sehr verbessert und vermehret worden, daß sie in einem ganz neuem Pracht und Glanz erscheint, wie die vortreflichen und überall bekannten Schriften dieser angeführten gelehrten Männer satzsam beweisen.

)(2

§. III.



§. III.

Der Gartenbau gehöret zur **Botanic**, weil er lehret, wie allerley, sonderlich ausländische oder frembde Pflanzen, glücklich zu ziehen seyen; wem aber ist wohl unbekannt, wie sehr diese nützliche und anmuthige Wissenschaft seit dem Anfang dieses Jahrhunderts zugenommen habe? Man ist nunmehr im Stand, allerley Gewächse, welche auch so gar in den wärmsten Climates wachsen, bey uns fast eben so gut, als in den Orten wo sie von Natur hervor- kommen, wachsen und blühen zu machen, und von vielen derselben reife und wohlgeschmackte Früchte zu erziehen, welches unsern Vorfahren eine unbekann- te unmögliche Sache war.

§. IV.

Zu dem Gartenbau gehöret ausser der Erziehung von allerley zur Haus- haltung nützlichen und in der Küche dienlichen^{2c.} Gewächsen, ins besondere auch das Pflanzen mancherley Obstbäume, wovon verschiedene Sorten nicht alleine herrliche Arzeneyen geben, sondern auch ins besondere unsere Tafeln zie- ren, unsere Zunge reizen, und das Herz erquicken: wie denn insonderheit bey vornehmen Leuten kein Gastmahl oder Schmauß geschlossen wird, ohne daß da- bey diese oder jene Früchte, wie sie die Jahreszeit darbietet, so wohl zur Augen- als Herzenslust sollten aufgetragen werden; und darunter sind, in unserem Welt- theil, als in Holland, Deutschland, Engeland, Frankreich^{2c.} die Aepfel und Birnen nicht die geringsten, als welche in solchem als einheimische und natu- ralisirte Früchte wohl wachsen und fortkommen, folglich auch von vielen Lieb- habern mit großem Fleiß gezogen werden.

§. V.

Weil aber diese Früchte, die Aepfel und Birnen meyne ich, welche ein- ander den Vorzug streitig machen, sehr verschiedener Arten sind, indem es so wohl schlechte als auch vortrefliche Sorten giebt: so ist es keineswegs gleich- gültig, was für Sorten man in seinem Garten pflanze, oder was für welche wir zum Propffen und Pflanzen erhalten und überschickt bekommen, indem es doch sicher und gewiß ist, daß ein jeder die besten in seinen Garten zu ppropf- fen und pflanzen verlangt.

§. VI.

Eben deswegen aber habe ich es, seit einer Reihe von mehr als fünf und zwan- zig Jahren ins besondere mein Werck seyn lassen, bey meinen Beschäftigun- gen mit dem Gartenbau, in dem mit den herrlichsten Früchten^{2c.} versehenen Garten Ihro Durchlaucht und Hoheit, der Frauen Maria Luise, verwittibten Princeßin von Oranien und Nassau^{2c.} meiner gnä- digsten Frauen, ausser andern Obstsorten alle Arten von Aepfeln und Bir-
nen



nen auf das sorgfältigste zu untersuchen; die verschiedenen Sorten derselben kennen und unterscheiden zu lernen; eine jede für sich zu beschreiben, und also der sich dabey äussernden grossen Verwirrung abzuhehlen. Weil ich aber dieses nicht alleine für hinlänglich genug hielte, um jede Sorte kennen zu lernen, und solche Kenntniss auch auf unsere Nachkommen fortzupflanzen; als hab ich für gut befunden, jede besondere Sorte von Äpfeln und Birnen genau nach dem Leben abzubilden, wie sie hier in diesem Werk, zum Dienst der Verehrer der Pomona erscheinen.

§. VII.

Derjenige zwar, dem die Künste und Wissenschaften gleichgültig sind, und der für selbige wenig oder gar keine Achtung hat, könnte etwann fragen wozu dieses Abbilden diene? Ja mancher der sie wohl gar nicht kennet, wird sagen, wie ich wirklich von einigen bereits gehöret habe, was liegt mir daran, was ein Apfel oder eine Birne für eine Form, Farbe oder Namen habe, wenn sie nur von gutem Geschmack sind! Alleine es giebt auch andere welche im Urtheilen bescheidener verfahren, und den Nutzen davon besser einsehen.

§. VIII.

Haben es doch verschiedene gelehrte Männer der Mühe werthgeachtet, die Sorten einiger ausländischen Früchte, welche in unserem Klima nicht anders als durch Kunst und mit vieler Mühe und Arbeit gezogen werden, dergleichen die Pomeranzen, Citronen und Limonien sind, abbilden zu lassen: wie die Hesperidos des Ferrarius, Commelin und Volckamers beweisen, welche Werke von der gelehrten Welt und den Liebhabern gar wohl aufgenommen worden, und bey selbigen auch noch in Achtung stehen. Gilt nun dieses bey den ausländischen Früchten, so kan ich mir nicht vorstellen, warum die Abbildungen unserer eigenen inländischen Äpfel und Birnen, weniger Achtung verdienen sollten, zumalen da keine Ursache da ist, warum diese unsere Äpfel und Birnen, den gemeldten ausländischen Früchten weichen sollten. Ja sie würden noch viel höher geachtet werden, wenn ihre Menge und die Gewohnheit sie nicht manchmal weniger schätzbar machte. Sind die Limonien in der Arzenei nützlich und dem Menschen gesund, so sind es unsere Äpfel und Birnen nicht minder, wenn man sie zu rechter Zeit und in gehöriger Ordnung brauchet; man darf nur deswegen die Schriften der gelehrtesten, alten und neuen Aerzte lesen; und überdem, so sind unsere Äpfel und Birnen nicht alleine, wenn sie roh gegessen werden, der Zunge angenehm, sondern erquickten auch das Herz, und wenn man sie auf mancherley Weise kochet, oder bratet, so dienen sie vielen Menschen zu einer geschmackten und gesunden Speise, welches von den meisten angeführten ausländischen Früchten nicht gesagt werden kan.



§. IX.

Damit ich aber nur mit wenigem zeige, wozu diese Abbildungen und Beschreibungen der Äpfel und Birnen ins besondere und vornehmlich dienen können, will ich folgendes eines jeden Überlegung anheim gestellt seyn lassen.

1. Kan man dadurch erfahren, welche Äpfel und Birnen bey mancherley Benennungen, doch nur von einerley Art seyen. Zu diesem Ende habe ich die verschiedenen Namen angeführet, in so ferne ich selbige von den hiesigen, durch viele Mühe, Briefwechsel und Kosten, habe auffindig machen können.

2. Wird man durch einen frembden Namen nicht so leicht betrogen werden, und etwann eine Fruchtorte erhalten oder begehren, welche uns manchemalen unter einem andern Namen genugsam bekannt ist, ja die wir zuweilen schon in unsern Gärten haben, oder die vielmals nur eine gemeine schlechte Frucht seyn kan.

3. Kan man eine uns noch unbekannte Äpfel- und Birnsorte dadurch kennen, von andern unterscheiden, und mit ihren rechten Namen benennen lernen.

4. Können wir dadurch ersehen, daß man lange nicht so viel verschiedene gute Sorten finde, als man verschiedene Namen höret, oder in einigen Autoren und Listen angezeigt findet: indem gar selten eine neue, gute und kostbare Sorte aus dem Saamen wächst.

5. Kan man aus der Beschreibung erfahren, welches die besten, mittelmäßigen oder geringsten Sorten seyen, und also in einen guten und schönen Garten gepflanzt zu werden verdienen oder nicht verdienen. Da aber die Erfahrung lehret, daß es in Ansehung der Wahl gar verschiedene Meynungen gebe, so lasse ich hierinn einem jeden seine Freyheit.

6. So kan man auch dadurch lernen, welche Sorte in diesem oder jenem Himmelsstrich und Plas am besten wachse und gute Früchte bringe, und was dergleichen mehr ist.

§. X.

Wenn man also einen Apfel oder Birne hat, wovon der Name unbekannt ist, so kan man die Abbildung nebst der Beschreibung nachsehen, und die Frucht damit vergleichen, und wird also dieselbe auf diese Weise bald kennen lernen; doch hat man dabey folgendes zu bemerken:

1. Ob zwar die Form und Farbe das vornehmste Kennzeichen von der Sorte ist, so muß man doch zu diesem Ende eine vollkommen ausgewachsene Frucht am Baum auslesen, oder haben, indem auf dem nämlichen Baum vielmals
Früch-



Früchte von verschiedener Form wachsen; doch findet man daß die ausgewachsenen allezeit ihrem Wesen nach mit der natürlichen Form nahe genug übereinkommen, und man also die übrigen für unförmlich oder unvollkommen zu halten habe.

2. Was die Farbe anbelangt, so kan selbige manchmalen mehr oder weniger verschieden seyn; und dieses kan von dem Pfropffreiß; von der guten oder schlimmen Beschaffenheit des Bodens; von sonnenreichen Jahren, oder auch davon abhängen, ob die Frucht mehr oder weniger in der Sonne hange &c.

3. Die Grösse der Früchte kan auch gar verschieden seyn; indem sie so wohl auf dem nämlichen Baum, als auch in verschiedenen Orten und Jahren, grösser oder kleiner werden. Solches aber kan von der stärckern oder schwächern Wirkung der Sonne; von der guten oder schlimmen Beschaffenheit des Bodens; vom Klima; von einer guten oder schlimmen und nicht fruchtbaren Witterung; vom Pfropffreiß, und von der Menge der Früchte die der Baum oder Zweig zu nähren hat, herkommen; doch findet man auch, daß eine ausgewachsene Frucht, sie mag gleich groß oder klein seyn, allezeit ihre natürliche und angebohrne Form behalte.

4. Auf den Geschmack der Sorte ist sich nicht allezeit zu verlassen: denn er kan verschieden, und bald köstlich, bald schlecht seyn, nachdem nämlich die Sorte, in einem verschiedenen Boden, oder Ort gewachsen ist; wie sich denn dieser Unterschied vornehmlich an den Französischen Früchten, und ins besondere an den Birnen zeigt, wenn sie keinen guten Boden haben, und nicht am rechten Ort stehen. Diesemnach ist die Form nebst der Farbe das sicherste Kennzeichen der Sorten; doch soll und muß man auch noch die Zeit, zu welcher sie reif werden, mit dazunehmen, worunter diejenige Zeit zu verstehen ist, in welcher sie eßbar sind, so, daß man sie entweder gleich von Baum essen kan, wie die Sommerfrüchte, oder wenn sie, nach dem Pflücken, erst eine Zeitlang gelegen haben, wie die Herbst- und Winterfrüchte.

§. XI.

Was die Erziehung der Aepfel- und Birnbäume anbelangt, so ist solche sattsam bekannt, und findet man hievon bey andern genug Unterricht; doch hab auch ich ein Werck unter Händen, worinnen ich von der Erziehung, dieser und aller anderer Fruchtbaume, ausführlich handele; in gegenwärtigem habe ich mir nur alleine vorgenommen die Aepfel und Birnen bekannt zu machen, und den Liebhabern für die Augen zu legen, woben ich, ohne Scheu, versichern kan, daß ich mir alle mögliche Mühe gegeben, die Sorten genau zu untersuchen, und in ihrer wahren Form, nach dem Leben abzubilden; doch ist solches



nur von denjenigen zu verstehen, so in unsern holländischen Gärten, von den besten und kostbarsten, so wohl französischen, als englischen und niederländischen Sorten gezogen werden: denn wollte man alle gemeine Landsorten beschreiben, wozu würde solches dienen? Es kan zwar gar wohl noch einige wenige gute Aepfel- und Birnensorten geben, sonderlich aber ausländische, die man selten antrifft, und ich auch noch nicht vorgestellet habe, weil ich selbige noch nicht bekommen können; alleine ich werde mich nach ihnen bemühen, und solche den Liebhabern mit der Zeit bekannt zu machen trachten; doch können sie, hier bereits die besten zu haben, versichert seyn.

S. XII.

Zuletzt muß ich auch noch anmercken, daß man zwar in verschiedenen Autoren Listen von Aepfeln und Birnen finde; alleine was nugen wohl dieselben? indem man daraus gar keinen Unterscheid der Sorten ersehen noch entdecken kan, sondern jede Frucht als eine besondere Sorte benennet wird; da denn viele meynen, es gebe so viele Sorten als sie Namen lesen, da doch die meisten von diesen verschiedenen Namen zu einerley Sorte gehören, und nur Synonyma oder gleichviel bedeutende Namen sind; sollte dadurch in Erkennung der Sorten nicht viel Verwirrung verursacht werden? Weil nun aber hieraus folgt, daß es wirklich so viele Sorten von Aepfeln und Birnen nicht ge-

be, als diese Listen enthalten; so lasse ich auch die gemeinen, schlechten Sorten unangezeigt.



TAB. I.

Der weisse Gewürzappel.
Aug. Sept.



Rother Sommercalville
Calville rouge d'été
August. Sept.



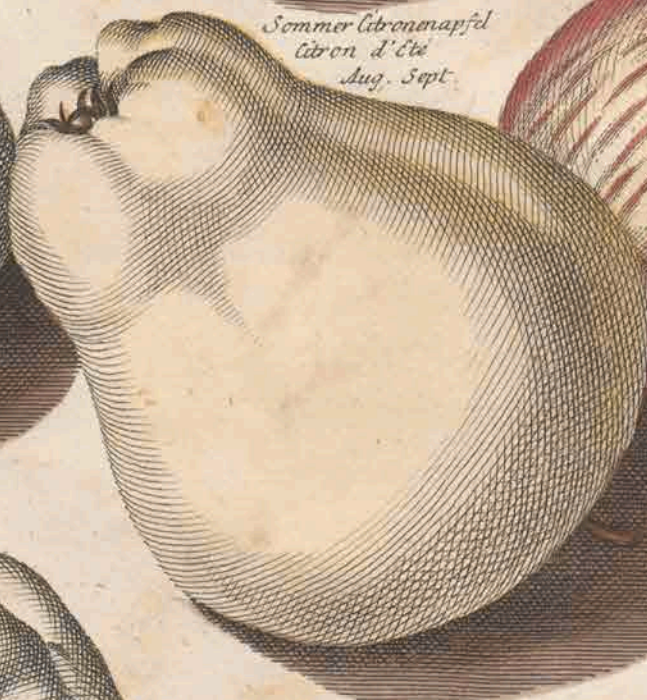
Der rathe Sauere Hefenappel
Rode Jopen
Oct. Nov.



Weisser Sommercalville
Calville blanche d'été
Aug. Sept.



Sommer Citronenapfel
Citron d'été
Aug. Sept.



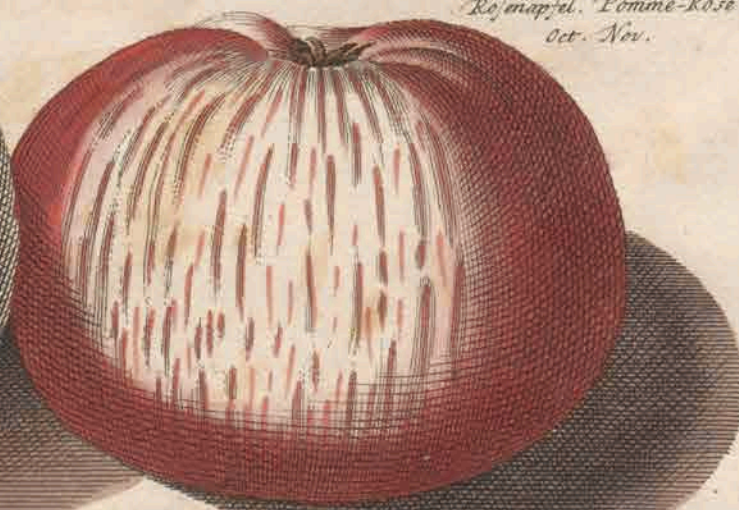
Sommer kronapfel
Cassinot d'été
Aug. Sept.



Englischer Carolin
Caroline d'Angleterre
Sept. Octob.



Rosenapfel. Pomme-Rose
Oct. Nov.



TAB. II.

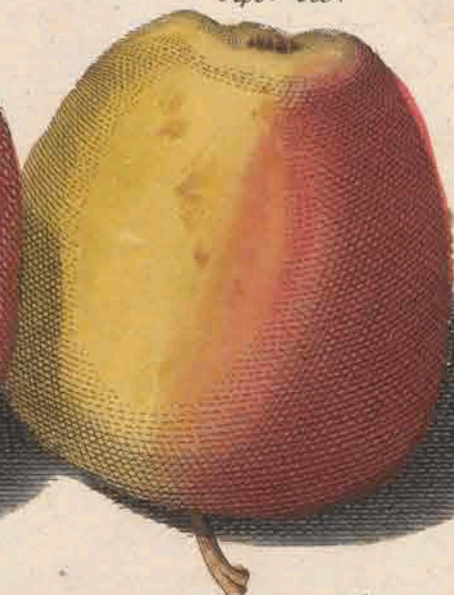
Der Himbeerapfel
Calville d'Automne rayé
Sept. Oct.



Herbst-Blumenfüßer
Sept. Oct.



Sommer-Parmain
Parmain d'Été
Sept. Oct.



Der süße Delphin
Pâte-Pomme douce
Dec. Jan.



Rother Herbststreifling
Oct. Nov.



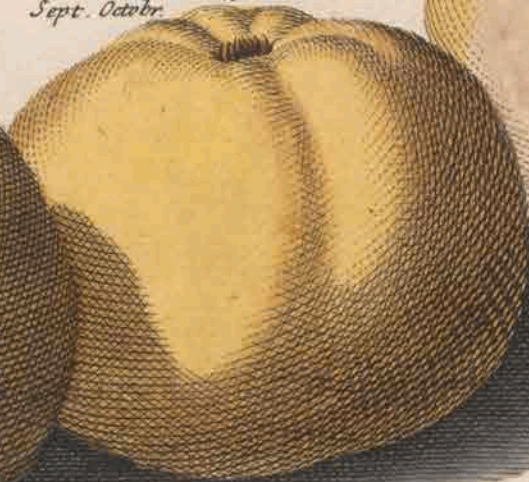
Der Birnfüße
Pomme-Poire
Sept. Oct.



Weißer süßer Silberling
Dec. Jan.



Martens Apfel
Sept. Octobr.



Süßer Holoart
Dec. Jan.

oder braunen Puncten und Strichen, gleich den gelben Renetten, bezeichnet; auch ist er manchmalen an der einen Seite etwas röthlicht. Sein Fleisch ist mild, von sehr angenehmen süßen Geschmack; daher er denn ein sehr guter süßer Apfel, zu seiner Zeit, zu nennen.

Der Baum treibt wacker Holz, wird groß, und trägt sehr wohl, wird aber manchmalen vom Krebs befallen.

Der weisse oder blanke Birnsüsse. Peer-zoet. (vvitte of blanke) Ist von dem vorhergehenden nur darinnen unterschieden, daß er wenig oder gar nicht braun gefleckt, und nur etwas gelblicht ist.

Der Delfhin. Dolphyn. Ist ein schöner grosser, ansehnlicher Apfel, von etwas länglicher Form und grünlichtgelber Farbe an der einen Seite; an der andern aber, und manchmalen ringsherum, rothviolettfarb, und wenn er noch am Baum hängt, ist er wie die Pflaumen, mit einem Dufft oder Wasem bedeckt, wovon er ein liebliches Ansehen bekommet. Sein Fleisch ist fest, von einem angenehmen, feinen, süßen Geschmack, und folglich ist er einer von den besten süßen Winteräpfeln.

Der Baum treibt viel Holz, wird ziemlich groß, trägt aber nicht gar stark.

Herbststreifling. Striepeling. (Herfst) Ist ein Apfel von mittelmäßiger Grösse und etwas plattrunder Form; nach dem Buzen zu, der nicht tief aber klein ist, wird er etwas spizig. Seine Schale ist glatt, von Farbe gelblicht und mit schönen blutrothen Streifen, durchaus ringsherum gestreift, welches ihm ein feines Ansehen giebt. Sein Fleisch ist nahe an der Schale, und auch in etwas nach innen zu, ebenfalls durchgehends etwas blutroth und dabey ziemlich mild; es ist voll starcken, ziemlich angenehmen, aber nicht gar feinen sauern Sastes, daher er nur unter den gemeinen Äpfeln den Rang haben kan.

Der Baum treibt wacker Holz, und trägt sehr wohl.

NB. Manchmal kan dieser Apfel auch wohl grösser werden, als er in der Abbildung vorgestellet ist.

Gelber, süßer Silberling. Silverling. (zoete geele) Ist ein ziemlich grosser Apfel, von runder Form, und nach dem Buzen zu, welcher klein und nicht tief ist, etwas zugespizt. Die Schale ist glatt. Wenn er reif ist, hat er eine gelbe Farbe, und manchmalen, doch aber selten, ist er an der einen Seite etwas blasroth. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von sehr angenehmen süßen Geschmack, folglich ist er einer der besten süßen Äpfel für die Küche.

Der Baum treibt gutes feines Holz, wird groß und trägt sehr stark.

Martensapfel. Doeke Martens. Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von plattrunder Form, mit einem ziemlich tiefen Buzen. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, gelblicht, im liegen aber wird er etwas fettig. Sein Fleisch

ist mild, von ziemlichem aber nicht gar feinem Geschmack, daher er fast nur einzig und allein ein Kochapfel ist.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird groß und trägt sehr stark, weswegen er bey vielen in Achtung stehet.

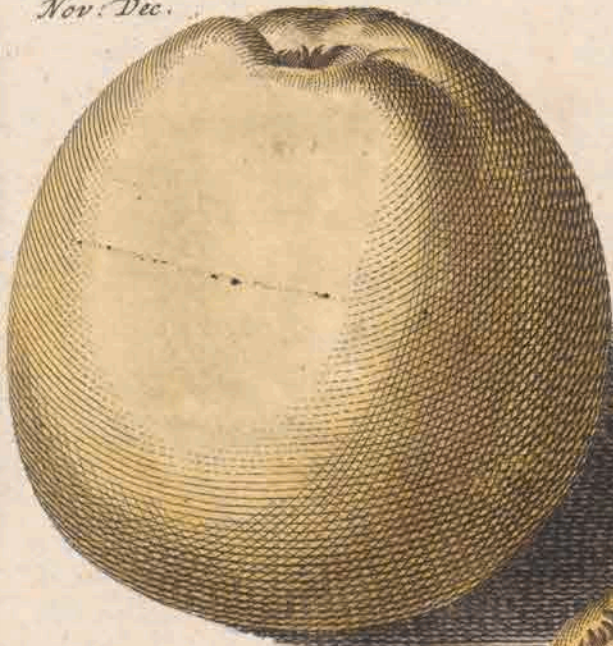
Der süsse Holaart. Zoete Holaart. Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von rundlichter Form. Wenn er reif ist, hat er eine gelblichte Schale, welche an der einen Seite durchaus schön roth ist; auch hat er einen feinen Buzen, und manchmalen mehrere oder wenigere braune Puncten und Flecken. Sein Fleisch ist mild, von sehr angenehmen, feinem, süßem Geschmack, daher er ohne Widerrede einer der besten süßen Äpfel seiner Zeit genennet zu werden verdienet, und zwar um so viel mehr, weil er lange, und so gar bis in den April, dauert.

Der Baum treibet wacker Holz; trägt aber nicht gar stark, und ist dem Krebs unterworfen.



TAB. III.

Das seidene Hemdgen.
Nov. Dec.



Semmer Erveling Octob. Nov.



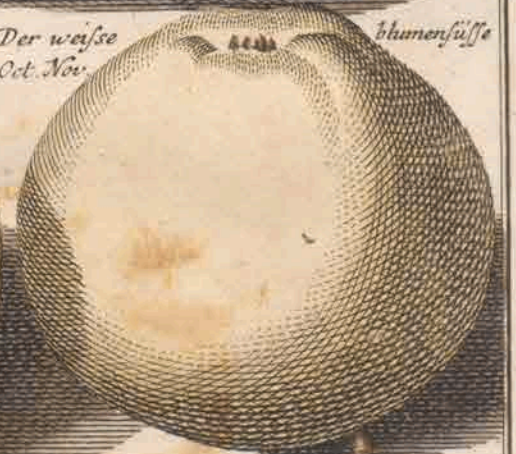
Zucker-Apfel.
Oct. Nov.



Prinzeßin
Apfel
Oct. Nov.



Der weiße
Oct. Nov.



blumenfüße

Schwanen-Apfel
Oct. Nov.



Rother Gullerling
Jan. Febr.



Rother Herbst
Calville.
Oct. Nov.



III. Tafel.

Das seidene Hemdgen. Syden Hemdje. Ist ein ziemlich grosser Aepfel, von Form etwas hoch, oder länglichtrund. Seine Schale ist schön glatt und, wenn er reif ist, gelblicht, auch manchmal an der einen Seite etwas blasroth, mit einem feinen Buzen. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich wohlriechendem angenehmen Geschmack, weswegen er auch unter die Aepfel vom ersten Rang gehöret.

Der Baum hat ein feines Gewächs, und ist ziemlich tragbar.

Sommererveling. Erveling. (Zomer) Kan ein grosser Aepfel werden, bleibt aber vielmals kleiner als ihn unsere Abbildung vorstellt. Von Form ist er etwas platt, und nach dem Buzen zu etwas spizig, auch um solchen herum eckicht, und manchmal hat er eine tiefe Grube vom Buzen nach dem Stiel zu. Seine Schale ist glatt und, wenn er reif ist, von gelblichter in das grüne fallender Farbe; manchmal, wiewohl selten, ist er auch an der einen Seite etwas blasroth, oder etwas starck rothgestreift. Sein Fleisch ist ganz mild, von gemeinen unfeinem Geschmack, daher ihm denn auch nur unter den Kochäpfeln ein Platz anzuweisen ist.

Der Baum treibt gutes starckes Holz, wird gross, und trägt gut.

Zuckerapfel. Zuiker Appel. Ist von mittelmässiger Grösse, von Form etwas länglicht, und nach dem Buzen zu spizig, auch vielmals etwas eckicht. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von Farbe gelb, auch manchmal an der einen Seite etwas röthlicht. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich angenehmen und etwas gewürzhaften Geschmack, daher er denn für den mittelmässigen Sorten einen Vorzug verdienet.

Der Baum hat ein feines Gewächs und trägt ziemlich.

Princessenapfel. Princes-Appel. Ist ein mittelmässig grosser Aepfel, länglichtrund, oder enförmig. Der Buzen ist klein und nicht tief. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, grünlichtgelb, auch an der einen Seite durchgängig etwas röthlicht, oder hell gestreift. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich gutem doch nicht sehr feinem Geschmack, weswegen wir auch diesen Aepfel zu den mittelmässigen Sorten zählen.

Der Baum hat ein feines Holzgewächs, wird gross und trägt sehr starck.

Süsser Princesapfel. Princes. (zoete) Hat so wohl der Form als Farbe nach viel Aehnlichkeit mit dem vorigen; doch hat sein Fleisch einen süssen nicht gar feinen Geschmack, daher er denn eigentlich unter die gemeinen, süssen Aepfel gehöret.

Der Baum treibt ziemlich Holz, und ist auch ziemlich tragbar.

Der weisse Blumensüsse. Bloem.-zoete (vvitte) Ist ein Aepfel von mittelmässiger Grösse. Der Form nach kommet er gar viel mit dem Blu-

mensfüßen der II. und VII. Tafel überein, und nach oben zu ist er fast eben so mit Puncten besetzt. Seine Schale ist glatt und von Farbe gelblichtweiß. Sein Fleisch ist mild, von mittelmäßig gutem süßem Geschmack, daher er denn auch nur unter den mittelmäßigen Sorten, der süßen Äpfel, einen Platz verdienet.

Der Baum wächst gut und ist ziemlich tragbar.

Der Swanenapfel. Svvaan-appel. Ist ein ziemlich grosser Apfel, von runder Form, und durchgehends etwas kantig oder eckicht und schief. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif geworden, gelblicht; an der einen Seite aber durchgehends etwas blutroth, oder blutfarb gestreift. Das Fleisch ist mild, von ziemlich angenehmen, doch eben nicht gar feinem Geschmack; daher er kaum unter die mittelmäßigen Sorten gezählet zu werden verdienet.

Der Baum hat ein feines Gewächs und ist sehr tragbar.

Der süsse Schwanenapfel. Svvaanen - Appel. (zoete) Ist ein ziemlich grosser Apfel, von runder Form, und zuweilen auch etwas eckicht und schief; der Grösse und Form nach kommt er mit dem vorhergehenden ziemlich überein. Wenn er reif ist, hat er eine gelbe Farbe. Sein Fleisch ist mild, von schlechtem, unfeinem Geschmack, daher ihm denn auch nur, unter den gemeinen süßen Äpfeln, ein Platz anzuweisen ist.

Der Baum ist von gutem Gewächs und sehr tragbar.

Nother Guilderling. Guilderling. (roode) Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von Form etwas länglicht und viereckicht, manchmalen aber auch etwas mehr rund und eckicht. Die Schale ist glatt und, wenn er reif ist, von ganz dunkelbrauner, oder purpurfarbichtrother Farbe, wodurch hier und dar, sonderlich aber an der einen Seite, etwas Grünes durchschimmert. Sein Fleisch ist mild und von angenehmen feinem Geschmack, daher er denn unter die besten Sorten der Äpfel gehöret.

Der Baum hat ziemlich Holz und ist recht tragbar.

Nother Herbst, Calville. Calville rouge d'Automne. Wird insgemein ein grosser Apfel von länglichter gerippter Form. Der Buze steckt tief darinnen; die Schale ist roth und spielt in das gelbe; das Fleisch ist mild, und hat einen lieblichen Geschmack wie Rheinwein, aber doch lange nicht so stark, wie der **rothe Sommer-Calville** der I. Tafel, daher ich ihn unter die mittelmäßigen Sorten setze, wie er denn ein guter Kochapfel ist.

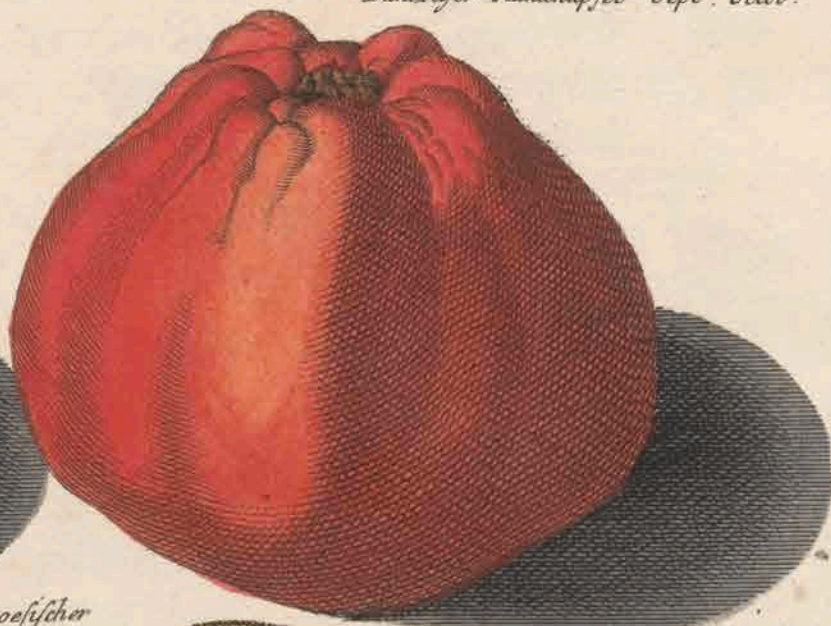
Der Baum treibt starkes, grobes Holz, wird gross und ist sehr tragbar.

TAB IV.

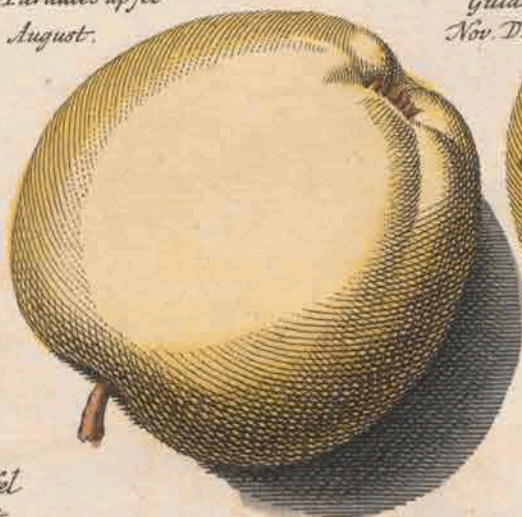
Jungfern-Gewürtz-apfel.
Sept. Oct.



Dantziger Kantenapfel Sept. Octob.



Sommer-Paradies-apfel
Jul. August.



*Franzoesischer
Gulderling.*
Nov. Dec.



Süss-apfel. Pome douce
Febr. Mart.



Kreuz-apfel
Febr. Mart.



Süßer Ribbert
Dec. Januar.



Frauenapfel
Pomme Notre Dame
Febr. Mart.

IV. Tafel.

Der Jungfern-Gewürzapfel. Kruid - Appel. (Juffers) Ist ein ziemlich grosser Apfel, von rundlichter und etwas eckichter Form, und an der einen Seite des Büxens, der nicht gar tief ist, durchgehends etwas höher. Seine Schale ist glatt, und von blasser grünlichtgelber Farbe; auch haben viele dieser Äpfel, welche an einem Baum wachsen, öfter vom Büxen an, gerade nach unten zu, einen oder mehr erhabene Streifen, gleich einer zarten Naht, oder ein scharfes erhabenes Eck, wodurch sich diese Sorte ins besondere von andern unterscheidet. Wenn er reif ist, giebt er einen starcken angenehmen Geruch von sich; sein Fleisch ist mild, saftig, und von einem angenehmen recht lieblichen Geschmack, und ist also einer der besten Äpfel seiner Zeit, man mag ihn gleich frisch oder gekocht essen.

Der Baum hat gutes, starckes Holz, wird groß, ist aber nicht gar tragbar; wenigstens trägt er nicht starck so lange er noch jung ist.

Der Danziger Kantenapfel. Danziger Kantenappel. Ist ein sehr guter Apfel, und hat eine rundlichte, oder kantige, eckichte Form, von welcher er auch seinen Namen bekommen. Die Schale ist schön glatt, blinkend und von schöner hoch- oder blutrother Farbe. Der Form nach gleicht dieser Apfel gar viel einem rothen **Sommercaville**, nur ist er eckichter. Sein Fleisch ist mild, gelblicht, und von sehr angenehmen, lieblichen Geschmack, daher er denn zu seiner Zeit, so wohl für die Tafel als für die Küche ein guter Apfel ist.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird groß und trägt starck.

Der Sommer = Paradiesapfel. Paradys - Appel (Zomer) Ist ein kleiner Apfel, von Form etwas länglichtrund, auch ein wenig eckicht und insgemein schief. Wenn er reif ist, hat er eine blasse, grünlichtgelbe Farbe; sein Fleisch ist ganz mild und von ziemlich feinem Geschmack. Er wird meistens deswegen gezogen, weil er viele Ausläuffer treibt, wodurch er ohne Pfropffen vermehret werden kan, auch bedient man sich derselben allerley andere Sorten von Äpfeln darauf zu pfropffen und niedere Zwergbäume zu ziehen, weil er von Natur klein und niedrig wächst, bald trägt und fruchtbar wird, welche Eigenschaft er auch dem Pfropffreis mittheilet.

Es giebt von diesem Apfel auch noch eine Nebensorte, so von der angeführten in nichts unterschieden ist, als daß die Früchte roth sind.

Auch giebt es eine süsse Sorte von gleicher Form und Grösse.

Französischer Guilderling. Guilderling (Franse) Ist ein mittelmässig grosser Apfel, von etwas länglichter und eckichter Form, auch wächst er meistens etwas schief, und hat ein kleines tiefes Aug, oder Büxen, Wenn er reif ist hat er eine grünlichtgelbe Farbe, und manchmalen ist er auch hier und dar etwas gelb.

gelblichtbraun gefleckt oder punctiret. Sein Fleisch ist mild, und von recht angenehmen Geschmack, daher er denn unter die guten Herbstäpfel zu zählen ist.

Der Baum hat ein feines Gewächs und trägt stark.

Der Süßapfel. Pomme douce. Ist ein kleiner runder, etwas platter Apfel, über und über von braungraulichter Farbe, gleich den grauen Renetten, manchmalen ist er auch etwas röthlicht. Seine Schale ist hart und dick; sein Fleisch hat einen angenehmen süßen Geschmack, daher er denn ein sehr guter süßer Kochapfel zu nennen.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, wird ziemlich groß, und trägt sehr stark.

Der gelderische Kreuzapfel. Kruis - Appel (van Gelder) Er gleicht, so der Form als Farbe nach, dem Kronapfel sehr wohl, so daß man ihn, dem ersten Ansehen nach, leichtlich davor halten sollte; doch ist er vielmal's etwas länglichter, auch findet man den Unterschied bald, wenn man ihn kostet: denn er hat keinen feinen, sondern gemeinen Geschmack, daher er mehr zum Kochen taugt.

Der Baum treibt gutes Holz, wird aber nicht groß, indem er sehr tragbar ist.

Nothor gelderischer Kreuzapfel. Kruis - Appel van Gelder (roode) Es verhält sich mit diesem Apfel wie mit dem vorigen, indem er dem rothen Kronapfel in vielem ähnlich ist; doch ist er nicht so stark gestreift, sondern nur alleine hochroth, und manchmalen etwas länglichter, auch hat er eben keinen feinen Geschmack; daher er denn nur zum Kochen taugt.

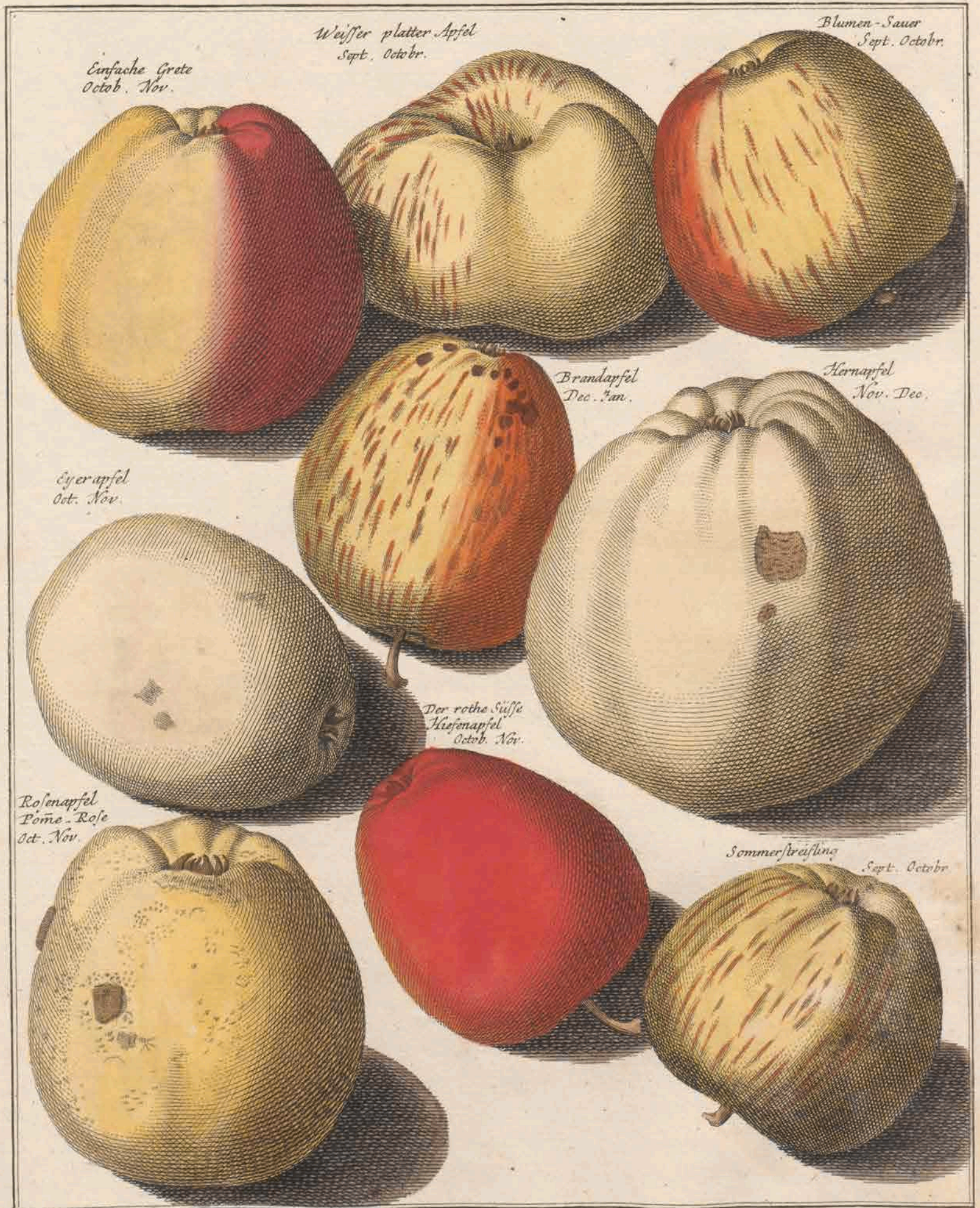
Der Baum ist gleicher Art wie der vorige.

Frauenapfel. Vrouvvtjes Appel. Ist ein sehr grosser Apfel, von rundlichter etwas platter Form, auch ist er manchmalen schief, und dabey ungleich oder eckicht. Wenn er reif ist, hat er eine grünlichtgelbe Farbe, und zuweilen ist er hier und dar in etwas mit braunen, und auch wohl mit grösseren und kleineren, rundlichten schwarzen, oder braunschwarzen Flecken besetzt. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich lieblichen, doch nicht gar feinem Geschmack; daher ich ihn unter die mittelmäßigen Sorten setze. Er steht als ein guter Kochapfel in ziemlicher Achtung.

Der Baum hat gutes starkes Holz, und ist tragbar genug.

Süßer Ribbert oder Rippenapfel. Ribbling. (zoete) Ist von Gewächs ziemlich eckicht und uneben. Der Bogen und der Stiel, der sehr kurz ist, sind ziemlich tief darinnen. Die Schale ist glatt, und wenn der Apfel reif ist, citronengelb, fällt auch etwas in das grüne, und öfters ist er hier und dar, sonderlich um den Stiel herum, blas zimmetfarb gefleckt. Sein Fleisch ist süß, aber von schlechten unfeinem Geschmack; daher er nur unter die gemeinen, süßen Äpfel zu rechnen ist.

TAB V.



V. Tafel.

Die einfache Grethe. Griet (enkelde) Ist ein Apfel von mittelmäßiger Grösse, von Form etwas länglicht, schief und eckicht, mit einem ziemlich tief gesunkenen Bußen. Seine Schale ist glatt und, wenn er reif ist, an der einen Seite gelb, an der andern aber roth. Sein Fleisch ist ziemlich mild, doch grob, von ziemlich guten, doch nicht gar feinem Geschmack; daher er denn auch nur unter die Kochäpfel zu rechnen.

Der Baum treibt wacker Holz und trägt stark.

Der weisse platte Apfel. Witte platte. Ist ein ziemlich grosser Apfel, von sehr platter Form, woben er auch öfters schief und eckicht ist. Seine Schale ist glatt und von Farbe, wenn er reif ist, weißlicht, an der einen Seite aber auch etwas heller roth oder rothgestreift. Sein Fleisch ist mild, jedoch von schlechtem Geschmack, daher er denn nur ein gemeiner Kochapfel ist.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und ist sehr tragbar.

Der Blumensauere. Bloem - zuir. Ist ein Apfel von mittelmäßiger Grösse. Seine Form ist rund, nach dem Bußen zu aber, welcher etwas vertieft ist, wird er etwas dünner, auch ist er manchmal ein wenig eckicht. Wenn er zeitig geworden, ist seine Schale grünlichtweis, an der einen Seite, und an der andern blasroth, in diesem blasrothen aber wieder etwas dunkler rothgestreift. Sein Fleisch ist mild und von ziemlich angenehmen Geschmack, daher ich diesen Apfel unter den guten Tischäpfeln einen Platz einräume.

Der Baum hat gutes Holzgewächs und trägt ziemlich stark.

Der Eyerapfel. Eyer - Appel. Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von der Form eines Eyes, daher er denn auch seinen Namen bekommen. Der Bußen liegt etwas tief; seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von Farbe gelblichtweis; zuweilen aber auch an der einen Seite etwas röthlicht. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich angenehmen Geschmack, daher er denn unter den Mittelsorten, zu seiner Zeit einen Platz verdient.

Der Baum treibt viel Holz, und ist recht tragbar.

Der Brandapfel. Brand - Appel. Ist ein mittelmäßig grosser eiförmiger Apfel. Sein Bußen ist nicht tief, der Stiel aber ziemlich lang. Wenn er reif ist, hat er an der einen Seite eine gelblichte und an der andern eine blasse oder lichtrothe Farbe, woben er über und über schön hellroth gestreift ist. Auch hat er vielfmals mehr oder weniger schwarze Flecken, welche, wie gebrannt scheinen, wovon er seinen Namen bekommen. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich lieblichen, doch nicht sehr feinem Geschmack, daher er denn kaum unter den Mittelsorten einen Platz verdient.

Der Baum hat gutes Holzgewächs, und ist sehr tragbar.

Der süsse Brandapfel. Brand - Appel (zoete) Er gleicht, der Form und Farbe nach, dem vorigen Apfel sehr viel, ausser daß er ein süßes Fleisch hat,

hat, so ziemlich lieblich, aber nicht sehr fein vom Geschmack ist, daher er denn kaum unter den Mittelsorten der süßen Kochäpfel einen Platz verdienet.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und ist ziemlich fruchtbar.

Der Herrnapfel. Heer-Appel. Ist ein Apfel der größten Art. Von Form ist er rundlicht, nach den Büsen zu aber, der tief darinnen steckt, wird er etwas spizig, auch ist er durchgängig, an der einen Seite des Büsens, etwas höher als an der andern, und etwas kantig oder eckicht. Wenn er reif ist, hat er eine glatte blasgelbe Schale, und an der einen Seite ist er manchmalen etwas blasroth, oder dick gestreift. Sein Fleisch ist ziemlich mild, fein und von sehr angenehmen, doch nicht so herrlichem Geschmack, daß er deswegen den Namen **Herrnapfel** verdienen sollte, den er sonder Zweifel, wegen seiner Grösse und seines Ansehens bekommen hat; daher ich ihn denn auch unter die Äpfel vom zweyten Rang setzen muß.

Der Baum treibt wacker Holz, wird groß und ist sehr tragbar.

Rosenapfel. Pomme-Rose. Ist ein grosser Apfel, von viereckichter Form, manchmalen aber auch etwas länglicht, schief und höckericht. Er hat einen sehr grossen tiefen Büsen. Wenn er reif ist, hat er eine grünlichte, citronengelbe Schale, woben er insgemein hier und dar, etwas lichtbraun punctirt oder gefleckt ist. Vielmals hat er auch an der einen Seite etwas dunkelrothes, und zuweilen, hier oder dar, erhabene braune Flecken, wie Warzen. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von angenehmen feinem Geschmack; weswegen er denn, zu seiner Zeit, einer von den besten Sorten der Tischäpfel ist. Es kan dieser Apfel wohl mehr andere holländische Namen haben, ich habe selbige aber noch nicht in Erfahrung bringen können.

Der Baum wächst wacker, und ist ziemlich tragbar.

Nothor, süßer Hiesenapfel. Joopen (roode zoete) Er wird nicht gar groß; ist länglicht und fast ensförmig; sein Büsen ist klein und sitzt ein wenig tief darinnen. Die Schale ist glatt und insgemein von Farbe dunkelroth; doch auch manchmalen, an der einen Seite, etwas gelblicht. Sein Fleisch ist mild und lieblich süß. Daher er denn für einen guten süßen Kochapfel gelten kan.

Der Baum treibt wacker Holz und ist sehr tragbar.

Der doppelte, rothe, süße Hiesenapfel. Dubbelde rode zoete Jopen. Ist von dem erst beschriebenen nur darinnen unterschieden, daß er etwas grösser ist, und manchmalen mehr Kanten hat.

Sommerstreifling. Striepeling. (zomer) Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von runder und etwas eckichter Form. Seine Schale ist glatt, von gelblichtweisser Farbe, auch wohl in etwas ganz blasroth, und dabey blas carmesinroth gestreift. Sein Fleisch ist mild, aber nicht von gar feinem Geschmack, daher er denn auch nur unter die gemeinen Äpfelsorten gehöret.

Der Baum hat gutes Holzgewächs, und ist sehr tragbar.

TAB. VI.

Süßer Crveling.
Nov. Dec.

Winterstreifling.
Jan. Febr.

Blanker Pepping
Nov. Dec.

Süßer Sonnenapfel
Dec. Jan.

*Weißer süßer
hiesigenapfel*
Oct. Nov.

*Edle Prin-
zessin
Princess
Noble*

Nov. Dec.

Süßer Bobbert
Nov. Dec.

Grauer Pepping
Dec. Jan.

Grauer Rabau.
Dec. Jan.

VI. Tafel.

Süßer Erveling. Erveling (zoete) Wird ein ziemlich grosser Apfel. Von Form ist er etwas plattrund, und nach den Bußen zu vielmals ein wenig spizig, auch insgemein etwas schief und mehr oder weniger eckicht. Seine Farbe ist gelblicht, und an der einen Seite mehr oder weniger hellroth. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von gutem süßen und dabey etwas säuerlichem Geschmack; daher er denn ein guter süßer Kochapfel ist.

Der Baum treibt wacker Holz, und trägt ziemlich starck.

Winterstreifling. Striepeling. (Winter) Ist ein ziemlich grosser Apfel, von runder und etwas platter Form. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von gelblicher Farbe, zugleich aber ringsherum, mit schönen rothen, feinen Streifen, so ein liebliches Ansehen haben, durchzogen. Sein Fleisch ist mild, aber eben nicht gar fein vom Geschmack, daher er denn nur unter die gemeinen Sorten gehöret.

Der Baum hat ein ziemliches Holzgewächs, und ist sehr tragbar.

Süßer Streifling. Striepeling. (zoete) Der Form und Farbe nach ist er dem Herbst oder Winterstreifling sehr ähnlich, den Geschmack ausgenommen, als welcher süß, jedoch nicht gar fein, sondern schlecht ist, daher er denn nur, unter den gemeinen Sorten der süßen Äpfel, einen Platz verdienet.

Der Baum hat wacker Holz und ist sehr tragbar.

Weisser Pepping. Pepping. (blanke) Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von etwas länglichter Form, so, daß er nach dem Bußen zu, der nicht tief ist, ein wenig spiziger wird, auch ist er manchmalen etwas eckicht. Seine Schale ist glatt, und wenn sie reif ist, von Farbe weiß, an der einen Seite aber blaßroth, und manchmalen etwas dunkler rothgestreift; auch ist er vielmals ringsherum gleichsam blaßroth gefleckt. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich gewürzhaf-
ten Geschmack, daher ich ihn unter die Mittelsorten setze.

Der Baum treibt wacker Holz, wird ziemlich groß, und trägt starck.

Rother Pepping. Pepping (roode) Ist, der Grösse und Form nach, dem weissen Pepping sehr ähnlich, fällt aber öftters nicht so eckicht aus. Seine Farbe ist ganz dunkel oder braunroth und manchmalen hat er blasse grobe Streifen; doch ist er auch zuweilen an der einen Seite mehr oder weniger gelblicht. Sein Fleisch ist ziemlich mild, voll Safftes, und von sehr angenehmen, gewürzhaf-
ten Geschmack; daher man ihn zu den guten Äpfeln rechnen kan.

Nota. Dieser Apfel ist auch, der Form und Farbe nach, dem rothen süßen Hiefenapfel sehr ähnlich, doch hat er einen andern Geschmack, auch ist er grösser.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, wird ziemlich groß, und trägt sehr starck.

Der saure Sonnenapfel. Son-Appel (zuure) Ist ein grosser Apfel, von etwas plattrunder Form. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, grünlichtgelb, an der einen Seite aber durchgehends röthlicht, oder auch licht-

roth gestreift. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich gutem Geschmack, weswegen denn auch diese Sorte unter den guten Tischäpfeln einen Platz verdienet.

Der Baum hat gutes starckes Holz, ist aber nicht gar tragbar.

Süßer Sonnenapfel. Son - Appel (zoete) Kommt an Grösse, Form und Farbe ziemlich mit dem vorigen überein, so daß man zwischen beeden wenig, oder keinen Unterschied wahrnimmt, ausser im Geschmack, welcher süß und ziemlich angenehm, aber nicht gar fein ist, daher er denn unter die Mittelsorten der süßen Äpfel gehöret.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, trägt aber nicht starck.

Weisser, süßer Hiefenapfel. Joopen (vvitte zoete) Ist ein kleiner Apfel, von länglichter Form, und nach dem Bußen zu, der wenig oder gar nicht tief ist, wird er spitziger, woben er durchgehends etwas eckicht ausfällt. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, blaßgrünlichtgelb. Sein Fleisch ist ziemlich mild, aber von schlechtem süßem Geschmack, daher er denn nur unter die schlechten süßen Äpfel gehöret.

Der Baum ist übrigens sehr tragbar.

Edler Princessenapfel. Princesse noble. Wird ein mittelmäßig großer Apfel. Dessen ist er von Form länglicht, viereckicht und etwas schief, doch fällt er auch wohl manchmalen nach den Bußen zu etwas spitziger aus. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von gelblichter Farbe, auch insgemein an der einen Seite etwas hellroth, oder gestreift. Sein Fleisch ist ziemlich mild, und von feinem gewürzhastem Geschmack, daher er denn einer der besten Tischäpfel, seiner Zeit, ist.

Der Baum treibt feines Holzgewächs, wird ziemlich groß, und ist sehr tragbar.

Der süße Bobbert. Zoete Bobbert. Kan ein sehr grosser Apfel werden. Von Form ist er etwas länglicht, und nach dem Bußen zu wird er ein wenig spitzig. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von gelblichter Farbe. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich angenehmen, süßem, und dabey etwas säuerlichem Geschmack, daher er unter den Mittelsorten der süßen Äpfel einen Platz verdienet.

Der Baum hat gutes Holzgewächs und ist ziemlich tragbar.

Grauer Rabau. Rabau (grauvve) Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von rundlichter Form, und nach dem Bußen zu etwas spitziger. Seine Schale ist von Farbe gelblicht, und dabey mehr oder weniger lichtbraun oder dunkel, zimmetfarbig gefleckt oder punctiret, auch durchgehends an der einen Seite etwas hellröthlicht. Sein Fleisch ist in etwas zähe und trocken, von ziemlich lieblichem aber nicht sehr feinem Geschmack, daher er kaum unter die Mittelsorten zu zählen.

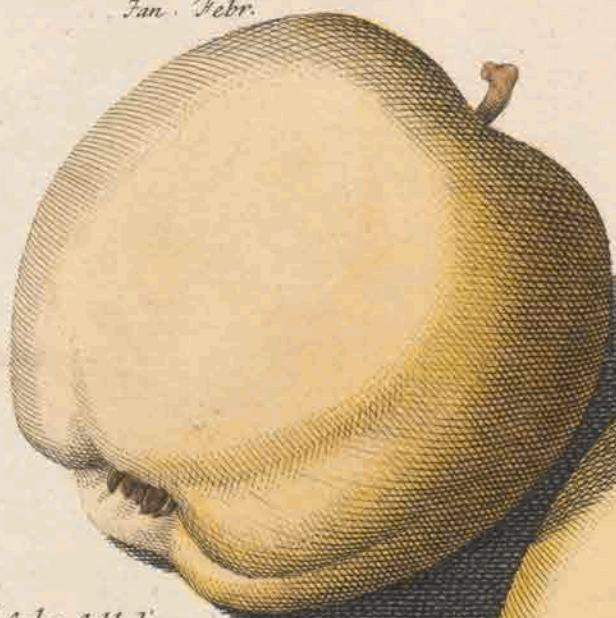
Der Baum hat gutes Holzgewächs und ist sehr tragbar.

Grauer Pepping. Pepping (grauvve) Wird ein ziemlich grosser Apfel. Seine Form ist etwas länglicht, eyrund. Wenn er reif ist, hat er eine grünlichtgelbe Schale, welche dabey, wie die Menetten, braunlicht gefleckt, und vielmals, an der einen Seite, etwas röthlicht ist. Sein Fleisch ist etwas morsch, aber doch saftig und von angenehmen säuerlichem Geschmack, weswegen er unter den guten Äpfeln einen Platz verdienet.

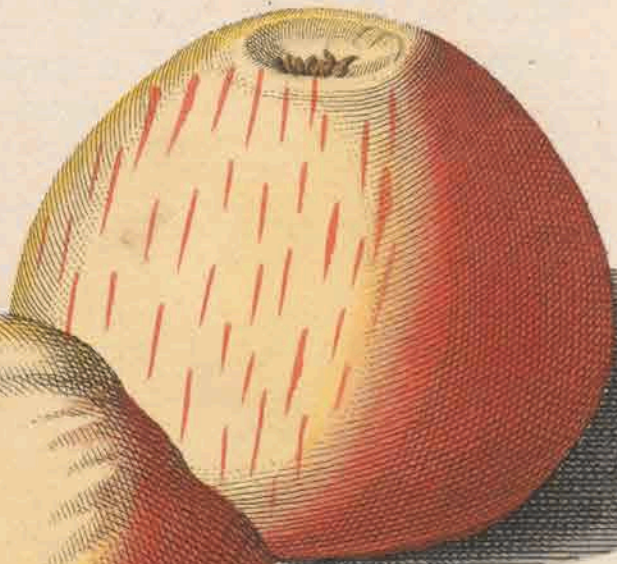
Der Baum hat ein gutes Holzgewächs und trägt starck.

TAB. VII.

Doppelter süßer Gullerling
Jan. Febr.



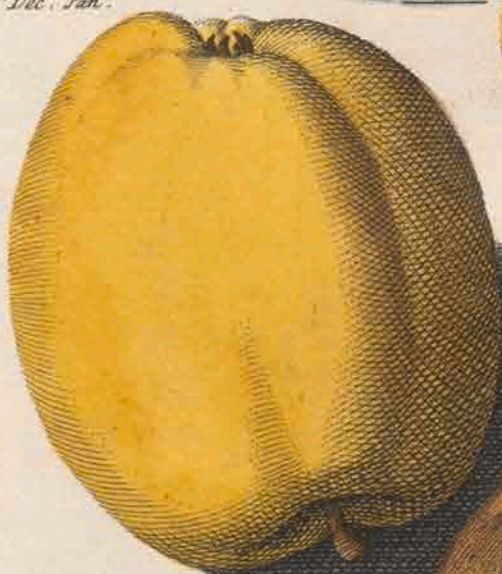
Der Winter - Blumenfüße
Decembr. Jan.



*Der graue
hohlsüße*
Jan. Febr.



Einfacher Gullerling
Dec. Jan.



Rother Kron- oder Agathapfel
Jan. Febr.



Doppelter grauer Gullerling
Dec. Jan.



Kantjes - Apfel
Jan. Febr.



*Süßer
Kronapfel*



VII. Tafel.

Doppelter, süßer Gülderling. Gulderling. (dubbelde zoete)

Ist ein Apfel von ziemlicher Grösse, von länglicher Form, welcher doch auch manchmalen etwas rund ausfällt, woben er insgemein ein wenig eckicht ist, und einen ziemlich tiefen Bußen hat. Wenn er reif ist, hat er eine gelblichte, und an der einen Seite etwas röthlichte Farbe. Sein Fleisch ist ziemlich fest, von angenehmen süßem Geschmack, da er auch überdem lange dauret, so gehöret er allerdings unter die guten Sorten der süßen Äpfel.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs und ist ziemlich tragbar.

Der einfache süße Gülderling, ist vornemlich von diesem darinnen unterschieden, daß er etwas kleiner ausfällt, doch ist er auch von Geschmack nicht so süß, trägt aber übrighens ziemlich wohl.

Der Winter-Blumen süße. Bloem - zoete (Winter) Ist ein ziemlich grosser Apfel, und kommt der Form nach so ziemlich mit dem Herbst-Blumensüßen der II. Tafel überein. An der einen Seite hat er eine gelblichte, und an der andern eine braunrothe Farbe, auch ist er manchmalen etwas rothgestreift. Sein Fleisch ist etwas mild, von angenehmen süßem Geschmack, daher er unter den besten süßen Winteräpfeln einen Platz verdienet.

Der Baum ist groß, hat ein gutes Holz; ist aber nicht völlig so tragbar, als der Herbstblumensüße.

Der graue Hohl süße. Grauvve hol - zoete. Ist ein ziemlich grosser Apfel, von länglicher Form und manchmalen etwas eckicht. Seine Schale ist glatt, von weißlichtgelber Farbe, und an der einen Seite roth, welche wieder vielmals etwas stärker roth gestreift oder hellgefleckt ist, und manchmalen ist er auch hier und dar etwas braungrau gefleckt. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von angenehmen süßem Geschmack, daher er denn auch einer der besten süßen Äpfel zu seiner Zeit ist, der sehr wohl gekocht zu essen.

Der Baum treibt gut Holz, wird groß und sehr tragbar.

Gelber Gülderling. Gulderling. (geelee) Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von etwas länglicher Form, woben er vielmals etwas eckicht und schief ist; sein Buße ist ein wenig tief darinnen. Die Schale ist glatt, und wenn er reif ist, hellgelb oder citronenfarb. Sein Fleisch ist mild, fein und gelblicht, von feinem, angenehmen, gewürzhafteu Geschmack, weswegen er einer der besten Tischäpfel seiner Zeit ist.

Der Baum treibt gutes, feines Holzgewächs, wird aber nicht sehr groß, jedoch trägt er stark.

Grauer Gülderling. Gulderling (gauvve) Diese Sorte ist von der vorhergehenden in nichts unterschieden, als daß sie mehr oder weniger graue, oder braune Flecken hat, doch ist der Apfel auch wohl um das Flug oder den Bußen etwas platter, und einige halten ihn für schmackhafter als den vorigen.

Beede Sorten sind zu ihrer Zeit, unter allen Äpfeln die besten zum Kochen oder Gebackenen, als welches sehr wohlgeschmack, und von einer angenehmen gelblichten Farbe ist.

Doppelter grauer Gülderling. Gulderling. (Dubbelde gauvve)

Ist ein sehr grosser Apfel, von etwas länglicher viereckichter Form. Wenn er reif ist, hat er eine grünlichtgelbe Farbe, und durchgehends mehr oder weniger, grau-

lichte, raue Flecken, sonderlich aber oben, oder nach dem Bußen zu, wodurch er sich von den vorigen hauptsächlich unterscheidet. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich lieblichen aber nicht so feinem Geschmack, als die beiden vorigen Sorten haben, wie er denn auch durchgehends schlechter von Fleisch ist, weswegen ich ihn unter die mittelmäßigen Sorten setze.

Der Baum hat gutes Holzgewächs, wird groß, ist aber nicht gar tragbar.

Kronapfel. Kroons-Appel. Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von runder Form; doch wächst er auch vielfach schief. Seine Schale ist glatt und eben, und wenn er reif ist, von blaßgrüner gelblicher Farbe, und dabey mehr oder weniger blaßroth gestreift. Sein Fleisch ist mild genug, etwas gelblicht, und von sehr angenehmen feinem, gewürzhaften Geschmack, so, daß er also ein sehr guter Tischapfel ist.

Der Baum hat ein feines Holzgewächs, wird ziemlich groß, und trägt sehr stark.

Nothor Kronapfel. Kroons-Appel (roode) Er ist der Form und Grösse nach dem vorigen völlig ähnlich, seine Farbe aber ist lichtroth, und in solcher dunkelroth zierlich gestreift oder gestammt, fast wie einige Tulpensorten, welches ihm ein liebliches Ansehen giebt. Seine Schale ist sehr glatt. Wenn man selbige mit einem trockenem Tuch stark abreibt, wird sie recht glänzend, so, daß man sich, wie in einem Spiegel, darinnen sehen kan. Ich habe sie zuweilen, so abgerieben den Herrschaften dargebotten, welche sich bey dem ersten Anblick eingebildet, sie wären mit einem feinen Glanzfirnis überzogen. Sein Fleisch ist sehr gelblicht, und von noch angenehmeren feinerem Geschmack als des vorigen feines, daher er denn einer der besten Tischäpfel seiner Zeit ist, welchen einige für den besten unter allen hiesigen Äpfeln halten.

Diese beide Sorten sind, gedünstet oder gebacken, eben auch, wie der **Gulderling**, sehr angenehm.

Kantjesapfel. Kantjes-Appel. Ist ein ziemlich grosser Apfel, von sehr plattrunder Form. Wenn er reif ist, hat er eine gelbe Farbe und dabey hier und da, sonderlich um den Bußen und Stiel, wie die **Menetten**, braune Flecken und Streifen, an der einen Seiten aber ist er über und über schön roth. Sein Fleisch ist fest, saftig genug und von ziemlich angenehmen, doch nicht sehr feinem Geschmack, daher er denn nur unter den guten Äpfeln den zweyten Platz verdienet. Er wird von vielen deswegen geachtet, weil er ein guter Kochapfel ist, und weil der Baum, wenn er etwas alt geworden, sehr stark und groß wird, eben deswegen aber viele Früchte liefern kan. Ich hab einen grossen Baum dieser Art gesehen, der in einem guten Obsthjahr mehr den funfzig Viertelskörbe, oder bey fünf und zwanzig Tonnen Äpfel geliefert, und also seinen Boden reichlich verzinset hat.

Süßer Kantjes Apfel. Dieser kommt, in Ansehung der Form und Farbe, sehr viel mit dem vorigen sauern Kantjesapfel überein, und unterscheidet sich von solchen nur darinnen, daß er nicht so platt ist, und sein Fleisch einen ziemlich feinen süßen Geschmack hat, daher er denn ein guter süßer Kochapfel zu nennen.

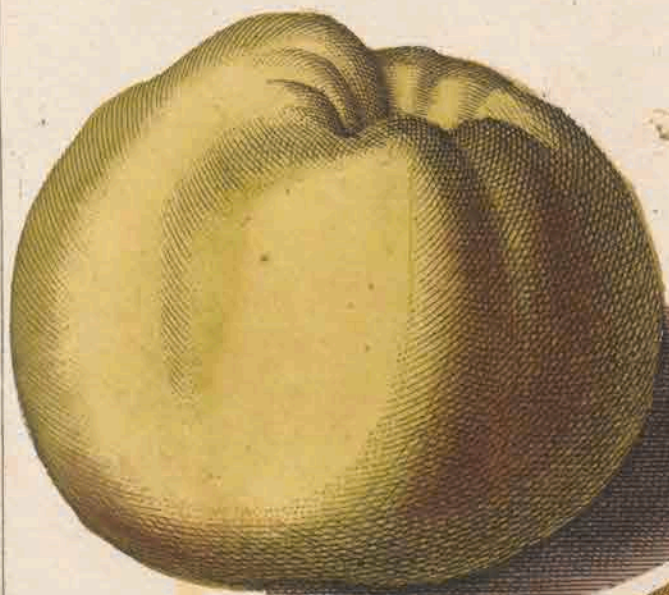
Der Baum hat ein gutes Holzgewächs und ist ziemlich tragbar.

Süßer Kronenapfel. Kroons-Appel (zoete) Ist ein ziemlich grosser Apfel, von Form durchgehends etwas länglicht, und zuweilen auch ein wenig schief und kantig. Wenn er reif ist, hat er an der einen Seite eine gelbe Farbe, und an der andern ist er blaßroth und gestreift. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von recht angenehmen süßem Geschmack, daher er denn unter den guten süßen Äpfeln einen Platz verdienet.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, wird groß, und ist ziemlich tragbar.

TAB. VIII.

Rother Weinapfel
Octobr. Nov.



Gelber süßer Silberling
Nov. Dec.



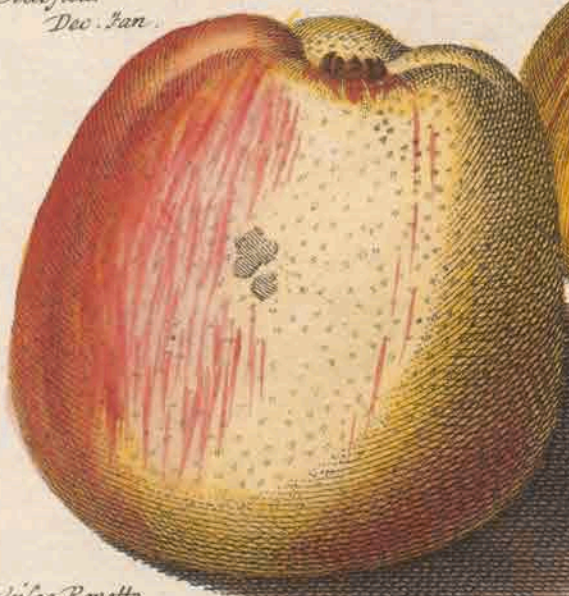
Süßer Kurzstiel
Court pendu douce
Febr. Mart.



Orangeapfel
Dec. Jan.



Belle fleur
Dec. Jan.



Brunndeling
Febr. Mart.



Grüne Renette.
Reinette Verte
Febr. Mart.



Weisse Renette
Reinette blanche
Jan. Febr.



Wildyer Apfel
Febr. Mart.



VIII. Tafel.

Der rothe Weinapfel. Wyn-Appel. (roode) Ist ein ziemlich großer Apfel von sehr ungleicher Form, indem an dem nämlichen Baum einige rundlicht, andere etwas platt, und dabey schief und kantig, auch von groben Ansehen sind; an Form und Farbe aber viel mit dem Wintererveling übereinkommen. Seine Schale ist glatt, von rother Farbe, doch ist er auch manchmalen an der einen Seite etwas grün oder gelblicht. Sein Fleisch ist mild, voll Saftes, von ziemlich angenehmen, säuerlichem oder rheinischem, doch nicht hochfeinem Geschmack, daher er denn auch nur unter die Mittelsorten gehöret. Es ist ein guter Kochapfel, der gedünstet recht wohl schmeckt, auch ist er sehr dienlich um Äpfelwein daraus zu machen.

Der Baum hat ein gutes, starkes Holzgewächs, und wann er etwas alt geworden, ist er sehr tragbar.

Weisser Weinapfel. Wyn-Appel. (vvitte) Gleicht dem vorigen der Form und dem Ansehen nach, sehr viel, außer daß er nicht roth, sondern weißlichtgrün ist. Auch kommt er im Geschmack viel mit ihm überein, ist aber doch nicht so lieblich, und also von minderem Werth.

Der Baum hat gutes Holz, und ist ziemlich tragbar.

Süßer gelber Silberling. Silverling. (zoete geele) Ist ein ziemlich großer Apfel, von runder Form, und nach dem Büsen zu, welcher klein, und nicht tief ist, etwas getüpfelt. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von gelblichter Farbe, auch manchmalen, aber selten, an der einen Seite etwas blutroth. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von sehr angenehmen süßem Geschmack, daher er denn einer von den besten, süßen Kochäpfeln ist.

Der Baum treibt feines Holz, wird groß und trägt sehr stark.

Süßer Kurzstiel. Courtpendu. (zoete) Ist ein mittelmäßig großer Apfel, von Form ziemlich plattrund. Das Aug und der Stiel, welcher sehr kurz ist, sind etwas tief darinnen. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, grünlichtgelb, an der einen Seite aber braunroth, zuweilen auch blas braunroth gestreift. Sein Fleisch ist etwas fest, aber von angenehmen süßem Geschmack, weswegen er denn auch unter die guten Sorten der süßen Äpfel gehöret.

Der Baum hat ebenfalls ein gutes Gewächs, und ist tragbar.

Langer Bellesleur. Bellesleur. (lange) Ist ein sehr guter Apfel, von Form durchgehends mehr länglicht als rund, und am Büsen, der sehr groß ist, wie auch am Stiel, vertieft und ausgehölet, doch aber auch einigermaßen platt. Wenn er reif ist, hat er eine gelbe Farbe, und an der Sonnenseite ist er manchmalen

malen etwas blasroth, und dabey matt gestreift. Sein Fleisch ist mild, von angenehmen lieblichem Geschmack, so, daß er, zu seiner Zeit, einer von den besten Tischäpfeln ist. Beym ersten Anblick hat er, der Form und Farbe nach, mit dem Pomme Madame viel Aehnlichkeit, ist es aber doch nicht, weil dieser insgemein kürzer und runder ausfällt.

Der Baum hat gutes starckes Holz, eine feine Form und ist sehr tragbar, wird aber manchmalen Krebsicht.

Orangeapfel. Oranje - Appel. Ist ein kleiner Apfel von rundlichter Form. Wenn er reif ist, hat er eine glatte, ebene Schale von gelber Farbe, welche vielmals rings herum mit blasrothen, starcken und unterbrochenen Streifen durchzogen und gefleckt ist. Sein Fleisch ist mild, von gelber Farbe, und von angenehmen, gewürzhaften Geschmack, daher er denn auch ein Apfel, vom ersten Rang ist.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt starck.

Der Bräunling Bruindeling. Bruindeling. Ist ein Apfel von mittelmäßiger Grösse, von Form etwas länglichtrund, und sein Aug liegt ein wenig tief. Seine Schale ist glatt, von dunkler, rothbrauner, ja fast schwärzlicher Farbe, welche hier stärker als irgend an einer andern mir bekannten Sorte ist, daher er an solcher leicht zu erkennen, und von derselben auch seinen Namen bekommen hat. Sein Fleisch ist morsch, von gemeinem nicht gar lieblichem Geschmack, weswegen er denn auch nur unter die gemeinen Kochäpfel gehöret. Er dauert sehr lang.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, wird groß, und trägt starck.

Weisse Renette. Reinette blanche. Wird ein ziemlich grosser Apfel, von runder und öfters auch etwas platter Form. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, etwas gelblicht und mit schwarzen oder braunen feinen Tüpfelchen besprenget; manchmalen aber ist er auch wohl etwas braun gefleckt, und an der einen Seite öfters ein wenig blasroth. Sein Fleisch ist ziemlich mild, gelblicht und von angenehmen, feinem Geschmack, daher er einer der besten Winter-Tischäpfel ist.

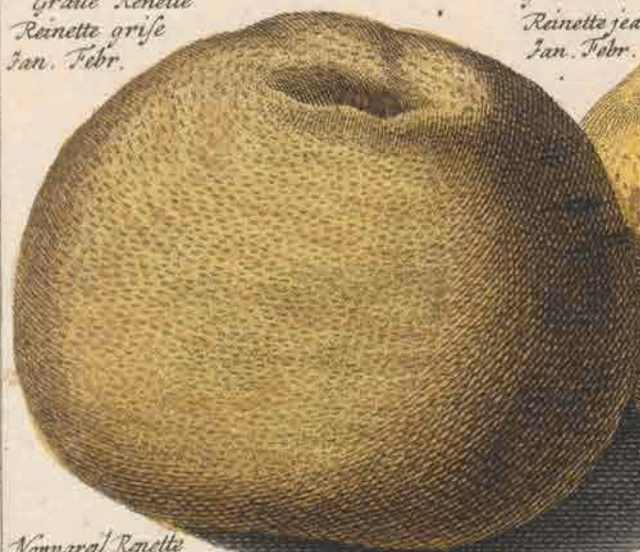
Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird ziemlich groß, und trägt starck, ist aber dem Krebs unterworfen.

Nota. Man muß diese Sorte nicht mit dem Melquin verwechseln, womit sie der Form und dem Ansehen nach viel überein kommet, doch fällt sie insgemein etwas platter aus, und ist nicht so fleckicht, aber fein getüpfelt.

Grüne Renette. Reinette verde. Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von etwas plattrunder Form. Wenn er reif ist, hat er eine grünlichte Farbe,
und

TAB. IX.

Graue Renette
Reinette grise
Jan. Febr.



Gelbe Renette
Reinette jaune
Jan. Febr.



Winter Citronenapfel
Citron d'Hyver
Febr. Mart.



Nonparal Renette
Reinette nonpareil
Jan. Febr.



Renette
von Aizerna
Jan. Febr.



Anis oder Fenchelapfel
Fenouillet
Jan. Febr.



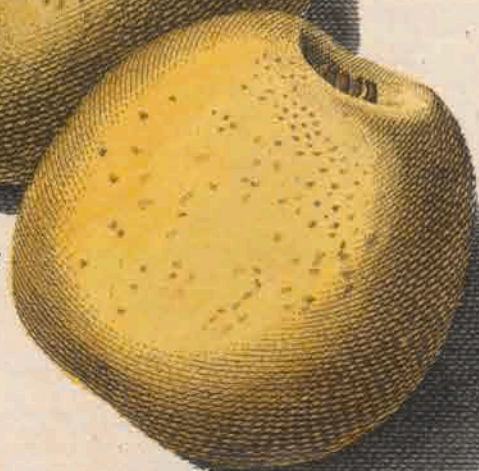
Renette
von Sorgvliet
Jan. Febr.



Französische Renette
Jan. Febr.



Guldener Pepping
Pepping d'Or
Decemb. Jan.



und ist mehr oder weniger braun getüpfelt und gefleckt. Sein Fleisch ist ziemlich mild, und von lieblichem feinem Geschmack, daher er denn unter die Äpfel vom ersten Rang gehöret.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, und ist ziemlich tragbar.

Wildjesäpfel. Wildjes- Appel. Ist ein Äpfel von mittelmäßiger Grösse, von länglichter und fast eyrunder Form. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von grünlichter Farbe, übrigens kommt er, seiner Form und Wesen nach, viel mit dem Princessenäpfel überein, ausser daß er nichts röthliches hat. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich guten, aber nicht sehr feinem Geschmack, daher er denn kaum unter den Mittelsorten einen Platz verdienet.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, wird groß und trägt sehr stark.

IX. Tafel.

Graue Renette. *Grauvve Reinet.* Ist ein ziemlich grosser Äpfel, von runder und etwas platter Form. Er hat eine raube braungraulichte Schale, woran sich vielfmals ein hellgrüner Grund mehr oder weniger zeigt, auch hat er wohl hier und da einige helle grüne Flecken oder breite Streifen. Sein Fleisch ist mild, vielfmals von etwas grünlichter Farbe, und wenn er recht reif ist, von sehr angenehmen Geschmack, daher er denn auch ohne Widerspruch einer der besten Äpfel ist. Weil er aber eine französische Frucht ist, so kommt er, in schlechten Jahren und in einem kalten Boden, vielfmals nicht zur gehörigen Reife, auch erhält er sodenn seinen rechten Geschmack nicht, und wird im Liegen welck.

Gelbe Renette. *Reinette jaune.* Ist ein Äpfel von mittelmäßiger Grösse, und etwas plattrunder Form, mit einem tiefen Bogen. Wenn er reif ist, hat er eine gelbe Schale, welche mehr oder weniger braunroth gefleckt und gezeichnet ist. Sein Fleisch ist mild, von sehr lieblichen, feinem Geschmack, wenn er recht reif ist, daher er unter die besten Winteräpfel gehöret.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist sehr tragbar.

Winter-Citronenäpfel. *Citroen-Appel.* (Winter) Ist ein mittelmäßig grosser Äpfel, von länglichttrunder Form, und hat mit dem gelben **Gulderling** viel Aehnlichkeit. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, schön citronengelb, das Fleisch ist mild genug, und von gutem angenehmen Geschmack, weil er auch lange dauert, so ist er einer von den besten Winteräpfeln.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist sehr tragbar.

Nota. Dieser Apfel kan in andern Orten, wahrscheinlicher Weise, noch andere Namen haben, welche ich noch nicht entdecken können. Man muß ihn mit dem gelben Guilderling nicht verwechseln.

Nonparilrenette Reinette Non Pareille. Ist ein mittelmäßiger grosser Apfel, von etwas platter Form, und nach dem Bugen zu ein wenig zugespitzt. Seine Schale ist rauh und in einem grünlichtgelben Grund, mehr oder weniger blasbraun getüpfelt und gefleckt, so, daß er durchgehends meistens bräunlicht aussiehet. Sein Fleisch ist mild genug, von grünlichtgelber Farbe, und von lieblichem feinem Geschmack; daher er denn für einen der besten Winter-Eischäpfel zu halten.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, und ist sehr tragbar.

Nenette von Aizema. Reinette van Aizema. Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von runder und nach dem Bugen zu etwas zugespitzter Form. Wenn er reif ist, hat er eine gelbe Farbe, und mehr oder weniger braune Flecken. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich angenehmen und lieblichem Geschmack, daher er denn unter die besten Sorten der Eischäpfel gehöret.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, wird ziemlich groß, ist aber nicht gar tragbar.

Nota. Ich habe diesen Apfel unter angezeigtem Namen erhalten, wahrscheinlicher Weise aber ist es der rechte nicht, denn ich noch nicht entdecken können.

Anis- oder Fenchelapfel. Fenouillet. Ist ein Apfel von der kleinsten Art, von runder und nach dem Bugen zu etwas spiziger Form. Seine Schale ist rauh und dick, und wenn er reif ist, von gelber Farbe auch hier und dar, gleich der gelben Nenette, gefleckt und getüpfelt, und manchmalen auch an der einen Seite etwas röthlicht. Wenn er am Baum hanget, sollte man ihn von fernem für den Pepping d'Or ansehen, betrachtet man selbigen aber näher, so machen ihn seine Form, seine bräunlichte Flecken und rauhe Schale, sogleich kennbar. Sein Fleisch ist vest, saftig genug und gelblicht, von lieblichem, feinem, gewürzhaftem Geschmack der etwas vom Geschmack des Fenchel- oder Anissaamens hat, wovon er auch seinen Namen bekommen. Es ist also, ein zwar nicht grosser, doch solcher Apfel, der den ersten Rang unter den Aepfeln verdienet.

Der Baum treibt gutes, feines Holz, wird nicht sehr groß, trägt aber stark.

Es führen einige auch einen weissen Anisapfel (Fenouillet blanc) an, alleine selbiger ist von obigem nur in der Farbe unterschieden, indem er nicht so grau oder bräunlicht, sondern heller ist.

Süß-

Süßer Anisapfel. Fenouillet. (zoete) Er gleicht der Form, Grösse und Farbe nach, dem vorigen sehr wohl, fällt aber insgemein etwas runder aus; und ist nicht so hoch, aber grösser. Seine Schale ist fast über und über rauh, wie die **Renetten**, von Farbe gelblichtbraun, oder zimmetfarb, durch welche hier und da ein grünlichtgelber Grund spielet. Sein Fleisch ist fest, rauh, von gutem süssen und etwas säuerlichem Geschmack, weil er aber klein ist, gebe ich ihm den zwayten Rang unter den süssen Äpfeln.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird mittelmässig groß, und trägt stark.

Man muß diese Sorte mit dem süssen, gelben **Renettenapfel** nicht verwechseln, welchem er dem ersten Ansehen nach gleicht: denn der letzere ist überhaupts grösser und länglichter, und von Farbe bräuner.

Französische Renette. Reinette Franche. Ist ein Äpfel welcher der **weissen Renette** in allem sehr gleicht, wenn es nicht gar derselbe ist; doch fällt er öftters mehr rund aus, und hat, in einer gelblichten glatten Schale, grössere bräunlichte Flecken. Sein Geschmack kommt auch mit dem Geschmack der weissen **Renette** überein, und ist, wenn er recht reif geworden, recht lieblich und angenehm.

Der Baum trägt ebenfalls sehr wohl, und hat ein gutes Gewächs, ist aber leicht dem Krebs unterworfen, wenn er in keinem guten, trockenen, sondern in einem nassen, schlechten Boden stehet, wie solches mit vielen französischen Äpfelsorten bey uns zu geschehen pfleget, wenn sie in einem so schlechten, wässerigen kalten Boden stehen.

Renette von Sorgvliet. Reinette van Zorgvliet. Ist ein grosser plattrunder Äpfel, von grünlichtgelber Farbe, mehr oder weniger braun getüpfelt und gefleckt, und manchmalen ist er auch an der einen Seite etwas röthlicht. Sein Fleisch ist mild, von angenehmen lieblichem Geschmack, so, daß er den ersten Rang unter den Äpfeln verdienet.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, und ist ziemlich tragbar.

Goldener Pepping. Peppin d'Or. Ist ein kleiner Äpfel, von rundlichter Form, um das Aug und den Stiel aber etwas platt. Seine Schale ist glatt, und am Baum, von grünlichter Farbe, wenn er aber reif ist, schön goldgelb, wovon er denn auch seinen Beynamen bekommen. Sein Fleisch ist mild genug, voll Safftes und von sehr angenehmen hochseinem Geschmack, wie er denn auch, von jedermann für den niedlichsten unter allen Äpfeln gehalten wird, und so wohl frisch als gedünstet sehr gut ist.

Es führen auch einige einen **gedoppelten goldenen Pepping** an; alleine solches ist kein anderer als gegenwärtiger, wenn er an einem jungen Baum in einem guten Boden gewachsen, und also grösser als sonst geworden. Oder es ist die **Aurea Libertas**, welche mit dem goldenen Pepping sehr viel überein kommet, aber grösser ist.

X. Tafel.

Borsdorferapfel. Borstorffer oder Borstorper. Ist ein Apfel von mittelmäßiger Grösse, und runder etwas platter Form. Seine Schale ist glatt, eben, glänzend, und wenn er reif oder essbar ist, gelblicht, und manchmalen hier und dar mit einigen braunen, rauhen Flecken besetzt, zuweilen auch an der Sonnenseite in etwas schön hellroth; überdem hat er manchmalen hier und dar einige kleine braune Warzen. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von angenehmen, feinem Geschmack. In Deutschland, wo dieser Apfel ursprünglich herkommet, ist er der erste und vornehmste von allen Winteräpfeln, indem er, nach vieler Meinung, auch so gar den so hochfeinen und beliebten goldenen Pepping übertrifft; alleine hier zu Lande wird er nicht so vortreflich, und sonder Zweifel kommet solches vom Klima her, weswegen er denn auch dem goldenen Pepping den Vorrang lassen muß. Diese Art ist unter andern Aepfelbäumen sehr kennbar, indem sie glattere, glänzendere und rundere Blätter hat, als alle andere Sorten.

Der Baum hat ein gutes, feines Holzgewächs, wird ziemlich groß, und ist, wenn er alt geworden, über alle Massen tragbar.

Es giebt noch eine andere Sorte dieses Apfels, welche von der beschriebenen nur darinnen unterschieden ist, daß sie einen längeren Stiel, und selten, oder auch wohl gar keine Warzen hat, auch etwas kleiner ausfällt, und früher essbar ist.

Goldene Renette. Reinette doré. Ist ein Apfel der durchgehends nicht sehr groß wird. Von Form ist er rund, nach dem Bußen zu aber etwas spitziger. Seine Schale ist rauh, von Farbe braungesleckt, woben er einen grünlichtgelben glatten Grund hat, der nur hier und dar ein wenig sichtbar ist. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von sehr angenehmen lieblichem Geschmack, wenn er recht reif geworden, und eben deswegen ist er ein sehr guter Tischapfel.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird nicht gar groß, trägt aber sehr stark.

Krappe - Kruin. Krappe - Kruin. Ist ein sehr grosser Apfel von rundlichter Form, aber auch manchmalen etwas länglicht, und öfters schief und eckicht. Seine Schale ist rauh, von grünlichtgelber Farbe, und wie die Renetten blasbraun oder grau, mehr oder weniger gefleckt, auch zuweilen an der einen Seite etwas röthlicht. Sein Fleisch ist mild, ziemlich saftig und von grünlichtweisser Farbe, wie auch von feinem lieblichem Geschmack, daher ihm der erste Rang unter den Äpfeln gebühret; doch wird er gerne, wie die graue Renette, zuweilen etwas welck, und dieses geschiehet, wenn er nicht recht reif geworden.

Der Baum hat ein gutes starkes Holzgewächs, und ist ziemlich tragbar, aber auch dem Krebs unterworfen.

Nelguin. Nelguin. Wird ein sehr grosser rundlichter Apfel. Seine Schale ist glatt, eben, und wenn er reif geworden, gelblicht, auch hier und dar etwas braun gefleckt und getüpfelt. Sein Fleisch ist vest, von gelblichter Farbe, und von sehr angenehmen feinem Geschmack, daher er denn unter die Äpfel vom ersten Rang gehö-

TAB. X.

Borsdorffer Apfel
Reinette Bataarde
Jan. Febr.



Guldene Renette
Reinette doree
Febr. Mart.



Pome durant
of Krappe-Kruin
Dec. Jan.



Nelquin
Febr. Mart.



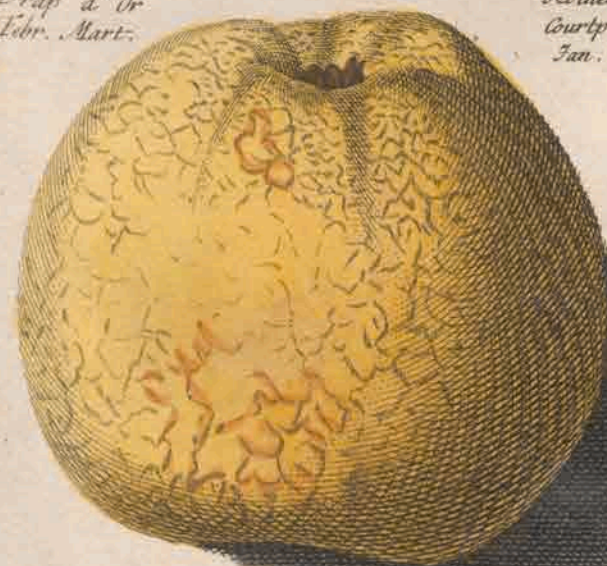
Renette von Montbron
Reinette de Montbron
Febr. Mart.



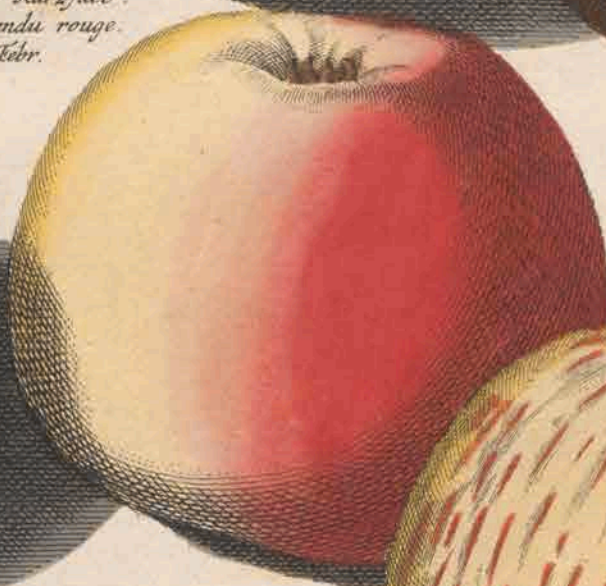
Sulzer Veenhe
Febr. Mart.



Charact. Apfel.
Drap d'Or
Febr. Mart.



Rother Kurzstiel
Courtpendu rouge
Jan. Febr.



Nelkenapfel
Dec. Jan.



Handwritten signature or mark.

gehöret. Was seine Form betrifft, kan man auch die weisse Renette nachsehen.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, wird ziemlich groß, und trägt starck.

Renette von Montbron. Reinette de Montbron. Ist ein ziemlich grosser Apfel, von etwas länglichter Form, und nach den Büsen zu ein wenig spitzig. Seine Schale ist rauh, von Farbe gelb oder fuchsroth, und an der Sonnenseite manchmal etwas bräunlichroth. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich angenehmen feinem Geschmack, wenn er recht reif ist, so, daß er also unter die guten Sorten gehöret.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs und trägt sehr starck.

Nota. Dieser Apfel kommt, der Form und Farbe nach, viel mit dem grauen Pepping überein, wird aber insgemein grösser.

Veentjesapfel. Veentjes-Appel. Ist ein kleiner Apfel von plattrunder Form. Seine Schale ist rauh, und größtentheils dunkelgraulicht, wie die graue Renette, auch manchmal an der Sonnenseite etwas braunroth. Sein Fleisch ist fest, von gemeinem nicht gar feinem Geschmack, daher er kaum unter den Mittelsorten einen Platz verdienet.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und ist ziemlich tragbar.

Süßer Veentjesapfel. Ventjes-Appel (zoete) Ist ein kleiner Apfel, von plattrunder Form, wie der vorige. Seine Schale ist grob, und wenn er reif ist, gelblichtgrün, auch vielmal ringsherum, oder größtentheils grau, oder bräunlicht, wie die graue Renette; manchmal ist er auch an der Sonnenseite braunröthlicht oder gestreift. Sein Fleisch ist mild genug, und von ziemlich feinem, süßem Geschmack.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs und trägt starck.

Characterapfel. Drap d'Or. Ist ein ziemlich grosser runder Apfel, von grünlichtgelber Farbe, und ringsherum mit braunen feinen Strichen, als mit einem Laubwerck oder mit Characteren bezeichnet, und davon hat er den Namen Drap d'Or oder Characterapfel bekommen; manchmal ist er auch an der Sonnenseite etwas röthlicht. Sein Fleisch ist fest, gelblicht, und wenn er wohl reif geworden, von angenehmen Geschmack; wenn er aber nicht recht zeitig ist, ist er etwas säuerlich und trocken.

Der Baum wird groß, hat ein gutes Gewächs, und trägt starck.

Grauer Kurzstiel. Court pendu gris. Ist ein ziemlich grosser Apfel, von sehr plattrunder Form, und mit einem gar kurzen Stiel, so, daß die Früchte ganz dicht an den Zweigen sitzen, und daher hat er auch den Namen Court pendu, das ist, Kurzstiel bekommen. Seine Schale ist dem Ansehen nach etwas rauh, von graulichter Farbe, wie die Renetten und an der einen Seite durchgehends braunroth. Sein Fleisch ist fest und etwas trocken, doch aber von angenehmen lieblichem Geschmack, so, daß er ein sehr guter Tischapfel ist, doch würde er mehr Werth haben, wenn das Fleisch was milder und saftiger wäre, worzu aber auch der Boden viel beitragen kan.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, wird mittelmäßig groß und trägt stark.

Rothe Kurzstiel. Courtpendu rouge. Gleicht der Form nach viel dem vorigen, ist aber kleiner, und nicht so plattrund. Seine Schale ist glatt, von Farbe dunkel oder braunroth, und wenn er reif ist, an der einen Seite, oder nach unten zu, durchgehends weniger oder mehr gelb, auch manchmalen, aber selten, etwas braun gefleckt oder gestreift. Sein Fleisch ist mild genug, von gelblicher Farbe und saftiger, als am vorigen, von angenehmen lieblichen Geschmack, so, daß er ein sehr guter Tischapfel ist.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark, wird aber nicht gar groß.

Weisser Kurzstiel. Court pendu blanc, oder jaune. Er gleicht dem vorigen sehr wohl, ausser daß er insgemein etwas kleiner ausfällt, und wenn er reif geworden, gelblicht ist; auch hat er vielmal's hier und dar einige raue, grünlichte Flecken, gleich den Renetten. Sein Fleisch und Geschmack kommt auch viel mit dem vorigen überein.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs und trägt stark, wird aber nicht gar groß.

Angelierapfel. Angelier-Appel. Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von rundlichter Form, doch ist er durchgehends nach dem Bußen zu etwas spizig. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von gelblicht weisser Farbe, auch dabey mehr oder weniger schön rosenroth gestreift, welches ihm ein sehr liebliches Ansehen giebt. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich lieblichem, feinem Geschmack, weswegen er denn unter den guten Äpfeln den zwenten Rang verdienet.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist ziemlich tragbar.



TAB. XI.

Pigeon oder
Passe-Pomme
Nov. Dec.



Calville rouge d'Hiver
Rother Herbst oder
Winter Calville
Dec. Jan.



Wasser Ribbert
Jan. Febr.



Winter parmaison.



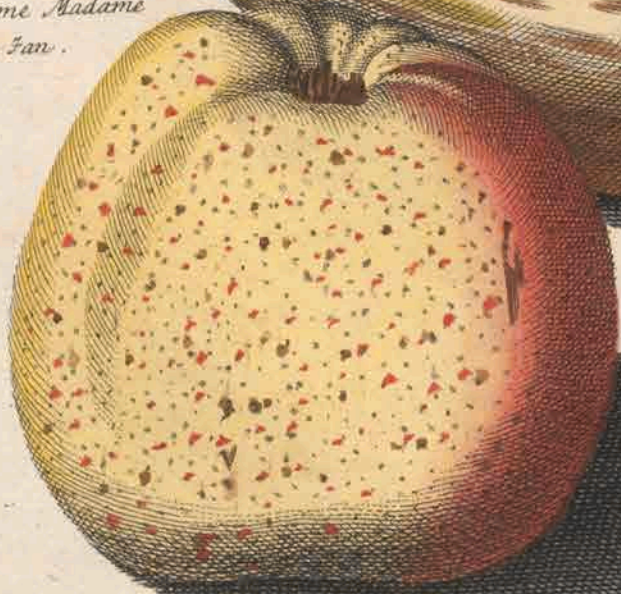
Oster-Äpfel
Februar. Mart.



Die Römische
Gretche
Jan. Febr.



Pomme Madame
Dec. Jan.



Weißer Winter-
Calville.
Calville blanche
d'Hiver
Jan. Febr.



XI. Tafel.

Pigeon, Pigeon. Ist ein Apfel von mittelmäßiger Grösse und länglicher Form; nach dem Aug, zu, welches nicht tief drinnen sitzt, läuft er insgemein ziemlich spizig zu, manchmalen aber fällt er auch, an dem nämlichen Baum, etwas kürzer aus. Die Schale ist glatt, und wenn er reif geworden, an der einen Seite weißlicht, und an der andern, auch wohl rundum, blas- oder hellroth. Das Fleisch ist mild, voll wässerigen Saftes, welcher jedoch einen angenehmen besondern Geschmack hat, so dieser Sorte eigen ist, daher er denn, ohne Widerspruch, zu den besten Tafeläpfeln gehöret.

Der Baum treibt gutes feines Holz, trägt sehr stark und wird daher nicht groß.

Pigeon (der bunte) Pigeon (Bonte) ist von dem vorhergehenden nur dadurch unterschieden, daß er, in einem weißlichten Grund, blas- oder hellroth gestreift ist, und um das Aug ein gar feines Ansehen hat; von einigen wird er auch für schmackhafter gehalten.

Nothor Wintercalville, Calville rouge d'Hyver. Ist ein ziemlich grosser Apfel von etwas länglichtrunder Form, und ringsherum, vornehmlich aber um das Aug, welches nicht tief, und klein ist, weniger oder mehr eclicht und geribbt. Seine Schale ist glatt und von schöner blutrother Farbe, durch welche doch manchmalen, da und dort, etwas Gelbes durchschimmert. Sein Fleisch ist mild, von sehr angenehmen besonderem Geschmack, welcher dieser Sorte eigen ist, und verdient also einer der besten Tafeläpfel genennet zu werden. Es giebt auch eine Sorte an welcher das Fleisch, mehr oder weniger, und sonderlich an der Schale blutroth ist, die sich aber sonst in nichts von dem vorigen unterscheidet; und dieses ist diejenige Sorte, welche man in einigen Verzeichnissen unter dem Namen, der innen und aussen rothe Calville, Calville rouge en dedans et dehors, findet. Diese Röthe kommet vom Stamm her, worauf der Baum gepfropfet ist; auch trägt das Alterthum des Baumes und die Natur des Bodens viel darzu bey.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird mittelmäßig groß; trägt aber nicht gar stark, und ist dem Krebs sehr unterworfen.

Ribbling oder Ribbert, Ribling oder Ribbert. Ist ein mittelmäßig grosser Apfel, von etwas länglicher Form, und durchgehends etwas eclicht oder geribbt. Sein Aug steckt ziemlich tief darinnen; seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, grünlichtweiß. Das Fleisch ist ziemlich mild, doch et-

was trocken, von säuerlichem, ziemlich lieblichen aber nicht sehr feinem Geschmack, daher ich ihn unter die mittelmäßigen Sorten setze.

Der Baum treibt gutes starkes Holz, wird groß, und wenn er etwas zu Jahren gekommen, sehr tragbar.

Winterparmain, Parmain d'Hyver. Ist ein Apfel der die Form des Sommerparmain, Parmain d'Ete, hat, doch fällt er durchgängig etwas grösser aus. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von grünlicher Farbe, manchmalen aber auch an der einen Seite etwas bräunlich gefleckt oder punctirt. Sein Fleisch ist mild genug, und von sehr lieblichem feinen Geschmack, daher er unter die Äpfel vom ersten Rang gehöret. Im Liegen bekommt er endlich, öfters, saule Flecken, sonderlich wenn er in schlechten Jahren, nicht zur völligen Reife gekommen.

Der Baum ist von gutem Holzgewächs, wird mittelmäßig groß, und trägt stark.

Osterapfel, Paasch-Appel. Ist ein ziemlich grosser Apfel, von etwas länglicher Form, und wie ein weisser Calville, aus dessen Kernen er gewachsen, ecicht und geribbt. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif geworden, grünlichtgelb, öfters auch, an der einen Seite, schön röthlicht. Sein Fleisch ist nicht fest, und von angenehmen lieblichen Geschmack, weswegen er denn den besten Tafeläpfeln bezzuzählen ist. Dieser Apfel dauert lang und bis Ostern, woher er denn auch seinen Namen hat.

Der Baum treibt gutes Holz, und trägt stark, welches öfters verursacht, daß er nicht groß wird.

Die doppelte Grethe, Griet. (Dubbelde) Ist ein sehr grosser länglichtvierkantiger Apfel, fällt aber manchmalen auch, am nämlichen Baum, etwas kürzer und mehr rund aus. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, blasgrünlicht gelb, an der einen Seite aber durchgehends etwas röthlicht. Das Fleisch ist brüchig, grob, voll saueren oder herben Saftes, so keinen gar lieblichen Geschmack hat, und eben deswegen verdienet er nur unter den gemeinen Kochäpfeln einen Platz.

Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, wird groß und trägt wohl.

Die Römische Grethe. (Griet. Roomsche) Er ist dem vorigen viel ähnlich, fällt aber insgemein länglichter und gelber aus; auch ist er durch-

ge-

gehends etwas blasroth gestreift. Sein Fleisch ist ebenfalls grob, brüchig und von keinem feinen Geschmack, daher er denn nur alleine zum Kochen taugt.

Der Baum hat ein gutes starkes Gewächs, und trägt auch stark.

Pomme Madame, Pomme Madame. Wird ein ziemlich grosser Apfel. Seine Form fällt an dem nämlichen Baum verschieden aus, indem einige rundlicht, andere aber mehr plattrund sind; an Farbe und Geschmack aber kommt er mit dem langen Bellefleur, viel überein; manchmalen aber wird er auch wohl etwas grau, oder braungefleckt, wie die Menetten, und ist einer der besten Äpfel seiner Zeit.

Der Baum hat ein gutes, starkes Holzgewächs, wird ziemlich groß und trägt stark, bekommt aber auch manchmalen gerne den Krebs.

Weisser Wintercalville, Calville blanche d'Hyver. Ist ein grosser Apfel, von etwas länglicher Form, und sehr stark geribbt, woran er leicht zu erkennen ist. Seine Schale ist glatt, von grünlichtweisser Farbe. Sein Fleisch ist mild, von sehr angenehmen, feinen, gewürzhaften Geschmack, weswegen er denn auch einer der besten Winter-Tafeläpfel zu nennen.

Der Baum treibt viel, starkes Holz, wird groß und trägt stark, ist aber dem Krebs sehr unterworfen.



XII. Tafel.

Doppelter, rother, Winter-Paradisapfel, Paradys-Appel. (roode dubbelde) Ist ein grosser Apfel, von länglichter Form; nach dem Aug zu, welches nicht tief ist, wird er etwas spiziger, auch ist er insgemein etwas eckicht. Seine Schale ist glatt, von braunrother Farbe, und manchmalen fällt sie an der einen Seite grünlicht aus. Das Fleisch ist fest, von ziemlich lieblichem, doch nicht hochfeinem Geschmack, daher er meistens nur zum Kochen gebraucht wird, eben deswegen stehet er auch in Achtung, sonderlich weil er groß ist, und gedünstet gar wohl schmecket.

Der Baum ist von gutem starken Gewächs, wird groß und ist sehr tragbar.

Es giebt von diesem Apfel eine Nebensorte, welche, in einem hellrothen, oder grünlichten Grund, grobe, rothe Streifen hat; doch ist sie von obiger sonst in nichts unterschieden, und scheint nur alleine durch den Boden, oder den Stamm, darauf sie gepfropset worden, entstanden zu seyn; ja man findet sie auch auf dem nämlichen Baum manchmalen gestreift und ungestreift.

Roher, einfacher Paradisapfel. Paradys-Appel (roode enkelde) Dieser ist von dem vorigen in nichts unterschieden, als daß er viel kleiner ist; macht aber für sich eine besondere Sorte aus.

Pomme d'Alpis. Pomme d'Apis. Ist ein Apfel von der kleinsten Sorte, von ziemlich plattrunder Form. Seine Schale ist glatt und dünn, an der einen Seite grünlichtweiß, an der andern aber, nämlich an der Sonnenseite, welches auch allezeit bey den folgenden Beschreibungen zu merken ist, durchgehends schön hellröthlicht. Sein Fleisch ist etwas brüchig, aber voll Saftes, von angenehmen, hochfeinen, etwas süßen, bisamhaften Geschmack, deswegen aber gehöret er, ob er schon klein ist, unter die Äpfel vom ersten Rang, und dieses um so viel mehr, weil der Baum außerordentlich fruchtbar ist, der Apfel aber lange bleibt, und nicht leicht, auch bis auf die Letzte hin, seinen Geschmack verliethet, welches doch sonst bey vielen Äpfelsorten geschieht, wenn ihre letzte Zeit herannahet. Dieses ist übrigens der einzige Fehler desselben, daß er bey uns, in schlechten Jahren, oder in einem schweren nassen Boden, weil er ein Franzapfel ist, nicht recht reiset, folglich auch seinen rechten Geschmack nicht bekommt. In gutem Boden und in sonnenreichen Jahren, können diese Äpfel wohl manchmalen völlig roth werden, alsdenn aber machen sie diejenige Sorte, welche man in einigen Verzeichnissen, unter dem Namen von Apis rouge, oder rother Alpis findet.

Der

TAB. XII.

Pomme d'Api
Jan. Febr.

Spanischer Guilderling
Febr. Mart.

Doppelter Rother Winter -
Paradies-Äpfel
Febr. Mart.



Winter Erveling Febr. Mart.

Süßes graue Renette
Jan. Febr.

Süßes gelbe Renette
Jan. Febr.

Doppelter Guilderling
Dec. Jan.



Enkhuiser Agath
Äpfel
Febr. Mart.

Parmian
Royal
Febr. Mart.



Der Baum ist von gutem Gewächs und Ansehen, wird aber, wegen seiner grossen Fruchtbarkeit, selten groß. Man kan ihn gar wohl an eine Mauer oder Spalier setzen.

Spanischer Gulderling, Gulderling. (spaanse) Ist ein etwas grosser Apfel, von ziemlich länglichter Form, und nach dem Aug zu wird er etwas spiziger. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif geworden, von blasser, grünlichtgelber Farbe, an der einen Seite aber auch vielmals etwas blasröthlicht, oder gestreift. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich gutem, aber nicht sehr feinem Geschmack, weswegen er denn unter die Tafeläpfel vom zweyten Rang zu setzen ist.

Der Baum treibt wacker Holz, und wenn er etwas zu Jahren gekommen, trägt er sehr wohl.

Man muß diese Sorte nicht mit dem Nibbling verwechseln, dem er, der Form und Farbe nach, sehr ähnlich ist; doch fällt er insgemein grösser und länger aus.

Wintererveling, Erveling. (Winter) Ist ein ziemlich grosser Apfel; seine Form ist etwas platt, und insgemein ein wenig eckicht und schief. Die Schale ist glatt, und wenn er reif geworden, von Farbe gelblicht, und mit zarten, braunen Puncten ein wenig besprenget; öfters ist er auch an der einen Seite etwas blasröthlicht oder gestreift. Sein Fleisch ist ziemlich mild, aber von gemeinem Geschmack, daher er denn nur unter die gemeinen Kochäpfel gehöret. S. was die Form anbetrifft, auch Weinapfel.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und ist ziemlich fruchtbar.

Süsse graue Renette, Reinet. (zoete grauwe) Er gleichet, so wohl in Ansehung seiner Grösse, als Form, und wegen seiner braungraulichten Schale, einer grünen Renette, und ist folglich von solcher wenig unterschieden, als nur durch sein süßes Fleisch, welches von sehr feinem, lieblichen, etwas biesamhaften Geschmack ist, daher er denn unter die süßen Aepfel vom ersten Rang gehöret.

Der Baum treibt wacker Holz, aber ist nicht gar tragbar.

Nota. Dieser Apfel fällt vielmals viel grösser aus, als ihn die Abbildung auf der XII. Tafel vorstellet.

Süsse gelbe Renette, Reinet. (zoete geele) Ist ein Apfel von mittelmäßiger Grösse; seine Form ist rundlicht, aber nach dem Aug zu, welches fast gar keine Tiefe hat, wird er etwas spizig. Seine Schale ist rau, grob und dick. Seine Farbe ist gelbgraulicht gefleckt, in einem gelben Grund, und öfters ist er auch an der einen Seite etwas röthlicht. Sein Fleisch hat einen angenehmen, hochfeinen, süßen Geschmack, weswegen er für einen guten, süßen Kochapfel gelten kan.

In Ansehung der Form, siehe auch **Anis**, oder **Fenchelapfel**, **Fenouillet** (zoete).

Der Baum hat schönes starckes Holz, wird groß und trägt stark.

Doppelter Gulderling, **Goelderling**. (dubbelde) Ist ein grosser Apfel, von etwas länglichter, vierecklichter Form. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, grünlichtgelb. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich lieblichen, nicht sehr feinem Geschmack, daher er denn kaum unter die Mittelsorten zu rechnen ist.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, ist aber nicht gar tragbar.

Parmain Royal, **Parmain Royal**. Wird ein grosser ansehnlicher Apfel, der insgemein etwas kürzer und runder ausfällt, als der **Winterparmain**, **Parmain d'Hyver**, mit welchem er übrigens, sowohl der Farbe als dem Geschmack nach, ziemlich nahe übereinkommet. Er ist fast allezeit etwas grob punctiret, und gehöret, ohne Widerspruch, unter die Aepfel vom ersten Rang; weil er aber ein ausländischer Apfel ist, wie die übrigen **Parmains**, so erhält er in einem kalten, feuchten Boden, sonderlich in schlechten Jahren, seinen vollkommenen feinen Geschmack nicht allezeit, auch bekommt er sodenn, im Liegen, gar leicht faule Flecken.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird ziemlich groß, und trägt sehr wohl.

Enkhuiser Agatapfel, **Enkhuiser Aagtje**. Ist ein mittelmässig grosser, länglichter oder enförmiger Apfel. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif geworden, grünlichtgelb, an der einen Seite aber, insgemein, ein wenig dunkelröthlicht. Sein Fleisch ist etwas fest, von ziemlich lieblichen und angenehmen Geschmack. Wenn man auch seine Dauerhaftigkeit und ansehnliche Fruchtbarkeit betrachtet, so kan man nicht umhin, demselben unter den besten Winteräpfeln einen Platz einzuräumen.

Dieser Apfel hat eine sehr dünne und zarte Schale, so, daß er vom geringsten Druck oder Stos sogleich faule Flecken bekommt, weswegen man denn, wenn man diese Aepfel pflücket und angreiset, mit ihnen sehr vorsichtig zu verfahren hat, will man sie anders gut und schön erhalten.

Der Baum treibt wacker Holz, wird groß, und trägt, wie bereits gemeldet worden, aus der Maßen stark.

Süsser Enkhuiser Apfel, **Enkhuiser Appel**, (zoete) Dem Ansehen nach kommt dieser Apfel mit dem vorigen sehr viel überein, und unterscheidet sich von selbigem fast nur alleine durch den Geschmack seines Fleisches, welches mild und ziemlich angenehm ist, daher er denn, zu seiner Zeit, einen guten süßen Kochapfel giebt.

Der Baum hat ein feines Gewächs, und ist ziemlich tragbar.

Beschrei-

TAB. I.

Frühe Zuckerbirn
Jul. Aug.

Die rothbackichte
Jul. Aug.

Die schöne Corneliu.
Jul. Aug.

Muscatterbirn.
Petit Muscat.
Jul. Aug.

St. Magdalene
Aug. Sept.

Grosse Zwiebelbirn
Gros Oignonnet
Jul. Aug.

Melonen
Aug. Sept.

Kurzstielige Zucker
Muscat a courte
Aug. Sept.

Ananas birn
Aug. Sept.

Goldbirn
Poire d'Or
Aug. Sept.

Graue
Aug. Zuckerbirn.
Sept.

Herbst Zuckerbirn
Oct. Nov.

Brüsslerbirn
Poire Madame
Aug. Septembr.

Beschreibungen und Abbildungen

der

Birnen.

I. Tafel.



rühre Zuckerbirn, Sukerey-Beer. (vroege) Ist eine kleine Birne, von etwas länglichter Form, und fast eyrund, um das Aug aber, welches nicht tief innen steckt, etwas platt. Der Stiel ist kurz und, nach Proportion der Frucht, ziemlich dick. Ihre Schale ist glatt von gelblichter Farbe, und öfters an der einen Seite, sonderlich um das Aug, braunröthlicht. Ihr Fleisch ist körnicht, doch mild und saftig, und von sehr lieblichem Geschmack, weswegen sie denn, und weil sie eine der frühesten Birnen ist, in Achtung stehet, ob sie schon kleine ist.

Der Baum hat ein feines Gewächs und ist sehr tragbar.

Die rothbackichte, Rode Wangetjes. Ist eine Birne von mittelmäßiger Grösse und länglichter Form, nach dem Stiel zu, welcher sehr lang und krumm ist, wird sie spizig, auch hat sie kein tiefes Aug. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif ist, gelb, an der Sonnenseite aber schön hellroth, und manchmalen gestreift. Ihr Fleisch ist hart und körnicht, nicht gar saftig, doch aber von ziemlich lieblichem Geschmack. Sie hat ein feines Ansehen und verdienet um so viel mehr gepflanzt zu werden, weil der Baum stark wächst und trägt. Siehe auch Cher a Dame.

Die schöne Cornelia, Moya Neeltje. Ist eine mittelmäßig grosse Birne, hat einen runden Bauch, und nach dem ziemlich langen Stiel zu, ist

sie kurz zugespitzt. Sie hat fast die Form der grauen Zuckerbirn, ist aber etwas kürzer, und insgemein grösser. Ihre Schale ist schön glatt und, wenn sie reif geworden, von Farbe gelb; an der einen Seite aber, durchgehends, schön hellroth, von lieblichen Ansehen, weswegen sie denn auch den Namen, welchen sie führet, bekommen hat. Ihr Fleisch ist mild, saftig, und lieblichen angenehmen Geschmacks; alleine sie kan, gleich den meisten Sommerbirnen, nicht lange dauern, indem sie sehr bald mehlig und teig wird.

Der Baum hat ein schönes Gewächs und trägt sehr stark.

Muscatterbirn, Muscat. (petit) Ist eine sehr kleine Birn, von runder Form und nach dem Stiel zugespitzt. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif ist, von Farbe schön gelb. Ihr Fleisch ist etwas mürbe und brüchig; doch voll Saftes, und von angenehmen, starkbissambastem Geschmack. Weswegen sie denn auch, und weil sie eine von den Birnen ist, welche am ersten reifen, auch nicht leicht teig wird, gepflanzt zu werden verdienet, ob sie schon sonst klein ist, sie wird auch in Zucker eingemachet, viel geachtet.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und wenn er etwas zu Jahren gekommen, trägt er sehr stark, indem die Früchte büschelweis beneyinander hangen. Er schlägt als ein hochstämmiger Baum wohl an, man kan ihn aber auch an ein Spalier setzen, als an welchem die Früchte grösser und wohlgeschmackter werden.

Kurzstielige Zuckerbirn, Suikerey (kortstelige) Ist eine mittelmässig grosse Birn, von kurzrunder Form, und nach dem Stiel zu, der ganz kurz und dick ist, wird sie etwas dünner; das Aug sitzt etwas tief innen, so wie auch insgemein der Stiel. Ihre Schale ist glatt und, wenn sie reif geworden, gelb, zuweilen auch, doch selten, an der Sonnenseite etwas blasroth. Ihr Fleisch ist etwas weich, doch mild, saftig, und von angenehmen zuckerhaften Geschmack, wenn sie nicht schon gar zu reif ist, so man sie isset: denn sie dauert nicht lange.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt, wenn er etwas zu Jahren gekommen, sehr stark. Das junge Holz ist ganz gelblicht, und daran ist diese Sorte zu erkennen.

St. Magdalena, St. Magdalene. Ist eine mittelmässig grosse Birn, von kurzer rundlicher Form; am Aug ein wenig platt, und nach dem Stiel wird sie etwas spizig. Ihre Schale ist sehr glatt, von blasser gelblichtgrüner Farbe. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig und von sehr lieblichem Geschmack, wenn sie nicht zur Unzeit gepflückt wird: denn es hat mit ihr gleiche Beschaf-

Beschaffenheit, wie mit der Brüsslerbirn, indem sie gar leicht überreif, und sodenn mehlig und unschmackhaft wird, daher man sie gerade zu der Zeit pflanzen mus, wenn ihre grüne Farbe gelb zu werden anfängt, und das Fleisch dem Daumen fein nachgiebt: denn wenn sie stark gelb geworden, ist sie ganz ungeschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr stark, weswegen er öfters nicht gros wird.

Grosse Zwiebelbirn, Oignonnet. (gros) Ist eine mittelmäßig grosse Birn, von runder Form, und um das Aug, so nicht tief ist, etwas platt; nach dem Stiel zu, der kurz und ziemlich dick ist, wird sie ein wenig dünner. Ihre Schale ist glatt, von Farbe größtentheils roth, oder braunroth, und an der Seite, so nicht gegen die Sonne gelehret ist, etwas grün oder graulichgelb, auch manchmalen hin und wieder schwarz, oder schwarzbraun gefleckt. Ihr Fleisch ist derb und körnigt, doch aber voll Saftes, und von angenehmen, süßen, lieblichen, etwas bisamhaften Geschmack.

Der Baum treibt schönes starkes Holz, und wenn er etwas zu Jahren gekommen, ist er sehr tragbar.

Melonenbirn, Meloen-Peer. Ist eine mittelmäßige Birn, von länglichter Form; nach dem Stiel zu aber, der ziemlich lange ist, wird sie dünner, und macht oben keinen Bauch, sondern ist vielmehr schief und ungleich. Wenn sie reif ist, hat ihre Schale eine grünlichtgelbe Farbe, woben sie mehr oder weniger dunkelbraun, oder schwarz gefleckt ist, daher sie ein schlechtes Ansehen hat. Ihr Fleisch ist ein wenig derb und körnigt, auch saftig und wohlgeschmackt genug, aber nicht hochfein, wie ihr Name mit sich bringet.

Der Baum wächst gut und trägt stark.

Langstielige oder weisse Zuckerbirn, Suikery. (langstelige, oder blanke) Ist eine mittelmäßige Birn, von kurzer Form, bauchig, und nach dem Stiel zu kurzgespitzt. Ihre Schale ist glatt, von weisser oder gelblichtweisser Farbe, und an der Sonnenseite manchmalen etwas blasröthlicht. Ihr Fleisch ist einigermaßen fest, aber voll Saftes, und von lieblichem zuckersüßen Geschmack.

Der Baum hat ein schönes starkes Gewächs, und ist sehr tragbar.

Graue Zuckerbirn, Suikerey (grauwe) Ist von der vorigen in nichts unterschieden, als daß ihre Schale mit graubraunen Puncten und Flecken,

den, mehr oder weniger besetzt ist, welche Veränderung sonder Zweifel dem Stamm, worauf sie gepfropft wird, zuzuschreiben ist, indem man diese graue Sorte mehr als die vorige findet. Man mus sie nur auf wilde Stämme pfpfen, weil die Bäume darauf besser bekommen, und die Früchte lieblicher als auf den Quittenstämmen werden, indem man sie allezeit hochstämmig ziehen mus. Diese beede Zuckerbirnen, sind zu ihrer Zeit, die besten Sorten, so wir haben.

Ananasbirn, Ananas Peer. Ist eine ziemlich grosse runde Birn, aber nach dem Stiel zu, welcher kurz ist, wird sie dünner; ihr Aug ist gros und ziemlich tief. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von gelblicher Farbe, auch grob dunkelgrün punctiret, und manchenmalen, doch selten, hier und dar, etwas braungefleckt. Ihr Fleisch ist derb, doch voll Saftes, und schmelzend, von angenehmen, etwas biesamhaften Geschmack; sie dauert aber nicht lange, und wird bald teig oder faul.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt wohl. Ich habe diese Frucht unter der angezeigten Benennung empfangen, sie kan aber gar wohl, an andern Orten, noch andere Namen haben, welche ich noch nicht aussindig machen können.

Goldbirn, Goud-Peer. Ist eine Birn von ziemlicher Grösse; von Form ist sie dick, kurz und fast rund, mit einem ganz kurzen Stiel; das Aug ist nicht tief. Ihre Schale ist glatt, am Baum, von weißlichtgrüner Farbe, wenn sie aber gepflückt worden und zur Reife kommet, wird sie stark gelb, und manchenmalen ist sie auch an der Sonnenseite etwas roth gefleckt oder gestreift. Ihr Fleisch ist einigermaßen körnigt, doch aber auch mild und saftig, von ziemlich angenehmen nicht aber hochfeinem Geschmack, sonderlich wenn sie in einem feuchten, steifen Boden wächst, daher ihr denn kaum ein Plas unter den guten Birnen einzuräumen; für eine Sommer- oder Herbstfrucht dauert sie, im Liegen, ziemlich lange.

Der Baum treibt gutes starkes Holz und trägt sehr stark.

Herbstzuckerbirn, Suikerey. (herfst) Wer die graue Zuckerbirn kennet, wird auch diese bald zu nennen wissen; denn sie gleicht derselben an Grösse, Form und Farbe so ziemlich, nur wird sie später reif; auch ist ihr Fleisch etwas fester, und nicht so zuckersüß und lieblich von Geschmack, sonderlich in schlechten Jahren, und in einem schlechten Boden.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und ist sehr tragbar.

Brüssler.

Brüsslerbirn, Brusselse Peer. Ist eine ziemlich grosse Birn, von länglicher Form und nach dem Stiel zu, der sehr lange ist, wird sie dünner. Ihre Schale ist glatt, von gelblichtgrüner, und manchmalen, an der Sonnenseite etwas blas- braunrother Farbe. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig und von sehr angenehmen lieblichen Geschmack, so, daß sie, ohne Widerspruch, eine von den besten Sommerbirnen ist, so wir haben; sie mus aber zur rechten Zeit gepflückt und vom Baum gegessen werden, indem sie im Liegen den Geschmack nicht bekommt, so sie am Baum hat, und wenn man sie etwas zu früh pflückt, ist sie hart und ungeschmack, wird sie aber etwas überzeitig, so ist sie mehlig und verlihet ihren Geschmack, indem sie sich von der Zeit ihrer Reife, bis sie überreif wird, gar geschwind verändert. Daß sie ihre rechte Reife habe, ist daraus zu erkennen, wann man siehet, daß die grüne Farbe der Schale etwas gelblicht zu werden anfängt, und daß das Fleisch, so man die Schale etwas mit dem Daumen drückt, leichtlich nachgiebt. Wenn sie stark gelb geworden, ist sie allezeit überreif. Die Früchte werden eine nach der andern reif, so, daß man solche etliche Wochen lang pflücken kan.

Der Baum hat starkes, aber krummes, niederwärts gebogenes und untereinander wachsendes Holz, woran solcher sehr kennbar ist. Er ist gar tragbar, und giebt so wohl einen hochstämmigen, als auch einen Zwerg- und Spalierbaum, aber man darf ihn nicht viel beschneiden: denn dadurch wird er unfruchtbar, auch ist er dem Krebs unterworfen.



II. Tafel.

Herbst-Bergamotten, Bergamot d'Automne. Ist eine mittelmäßig grosse, plattrunde Birn. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif ist, von Farbe gelblichtgrün, und braun punctiret, auch öfters an der einen Seite etwas rothbraun; der Stiel ist sehr kurz, und steckt, wie das Aug, tief innen. Ihr Fleisch ist mild und schmelzend wie Butter, von sehr lieblichem, angenehmen, hochfeinen Geschmack, daher sie denn unter diejenigen Sorten gehört, so vornehmlich gepflanzt zu werden verdienen; doch mus ich hiebey anmerken, daß sie einen guten sandigen und keinen nassen Boden liebt, um recht schmackhaft zu werden; auch sind die grünen insgemein die besten, und die röthlichsten öfters ungeschmack, indem sie insgemein von einem nassen oder kalten Boden roth werden. Am Spalier bekommt sie nicht wohl, besser aber als ein hochstämmiger Baum, und am besten wenn sie auf einen wilden Birnstamm gepropfet wird.

Der Baum treibt gutes starkes Holz, und wenn er etwas zu Jahren gekommen, trägt er sehr stark.

Vermillon, Vermillon. Ist eine ziemlich grosse Birn, von länglicher Form, dickbauchicht, und nach dem Stiel zu wird sie dünner. Ihre Schale ist schön glatt, von Farbe lieblichgelb, und an der einen Seite stark, auch manchmalen fast ringsherum Vermillon, oder zinnoberroth, wovon sie auch ihren Namen hat. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnigt, doch aber auch mild genug und voll Saftes, von süßem, lieblichen, angenehmen Geschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird gros, und ist sehr tragbar.

Herbst-Bonchretien, Bon Chretien d'Automne. Sie gleicht der Form nach gar viel der Sommer-Bonchretien, S. die IV. Tafel, doch fällt sie um den Stiel insgemein dicker aus. Ihre Schale ist glatt, von wachsgelber Farbe, und manchmalen, an der einen Seite, etwas röthlicht; öfters ist sie auch mehr oder weniger schwarzgefleckt. Ihr Fleisch ist halb brüchig und halb mild, saftig, und von sehr lieblichem, gewürzhaften Geschmack, wenn sie recht reif ist. Alleine es gehet mit ihr, wie mit der Sommer-Bonchretien, daß sie nämlich nicht in jedem Boden und Plas wohl anschläget. In einem schweren, feuchten, leimichten Boden, werden die Früchte insgemein schlecht und ungeschmack.

Der Baum hat in vielen Stücken mit dem Sommer-Bonchretien einerley Beschaffenheit, und mus auf gleiche Weise behandelt werden.

Wahr.

TAB. II.

Herbstbergamot
Sept. Octobr.

Vermillion
Sept. Octob.

Herbst-Bonchretien
Bon Chretien d'Automne.
Nov. Dec.

Gros Britannien
Grand Bretagne
Aug. Sept.

Bergam.
Dec.

Crassane
Jan.

Assire Jean
Nov. Dec.

Hallemine bonne
Sept. Octob.

Doppelte Rietbirn.
Sept. Octob.

Runde Schweizer bergamotten.
Sept. Octob.

Weisse Butterbirn
Beurre blanc
Doyene
Sept. Octob.

Wahrscheinlicher Weise ist diese mit der vorhergehenden einerley Sorte, und wird es nur den Pfropfen zuzuschreiben seyn, daß sie später reif wird; doch muß solches noch genauer untersucht werden.

Großbritannien, Grand Bretagne. Ist eine ziemlich grosse Birn, größtentheils runder, doch ovaler Form, auch wächst sie öfters schief. Ihr Stiel ist nicht gar lang, und das Aug sitzt nicht tief innen. Ihre Farbe ist grünlichtgelb, und mit groben blasbräunlichten Puncten besprenget. Ihr Fleisch ist etwas grobkörnicht, doch mild, und voll sehr angenehmen, süßen, etwas bisamhaften Saftes; sie muß aber einen guten Boden und Lage haben, sonst ist sie schlecht und ungeschmack. Sie schickt sich sehr wohl an ein Spalier.

Der Baum ist von gutem Gewächs und trägt sehr wohl.

Bergamot Crasane, Bergamot Crasane. Kann eine sehr grosse Birn werden; von Form ist sie rundlicht, und am Aug, welches tief innen sitzt, ziemlich platt; nach dem Stiel zu aber, der lange ist und in einer Vertiefung siehet, wird sie etwas dünner. Ihre Schale ist rau und hart, die Farbe, wie sie die Bergamotten zu haben pflegen, das ist grünlichtgelb, und etwas fein mit braun punctiret oder gefleckt. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, sehr saftig, und von gar angenehmen Geschmack, wenn sie recht reif ist; um aber zur Reife zu kommen, muß sie in einem guten, lockern Boden und am Spalier stehen; in einem nassen, schweren Boden bleibt sie leichtlich ungeschmack, und zerpläset manchmalen gerne, sonderlich in nassen Jahren.

Der Baum treibt starkes, freches Holz, ist aber nicht gar tragbar, sonderlich wenn er viel beschnitten wird; daher muß man ihn an ein Spalier setzen, für allen aber die guten Sprossen nicht beschneiden.

Messire Jean Gris, Messire Jean Gris. Ist eine mittelmäßig grosse Birn, von rundlichter Form, nach dem Stiel zu kurz zugespitzt, und auch etwas ungleich oder uneben. Ihre Schale ist rau, von lichtbrauner Farbe, ihr Fleisch derb, körnicht, saftig, und von sehr lieblichem zuckerhaften Geschmack, wenn sie auf einen wilden Birnstamm gepfropft ist, und in einem guten lockern, aber nicht gar zu trockenem Boden wächst; auf Quitten hingegen gepfropft, und in einem starren strengen Boden, wird sie durchgehends hart, ungeschmack und untauglich. Der Baum schläget wohl an, man mag ihn als einen hochstämmigen, oder an das Spalier pflanzen.

Er hat ein gutes Gewächs und, wenn er etwas zu Jahren gekommen, trägt er sehr stark.

Die weisse und grüne Messire Jean sind von der beschriebenen grauen in nichts unterschieden, als daß erstere etwas grauweißlicht, und die andere grünlicht ausfällt.

Hallemine Bonne, Halemne Bonne. Ist eine sehr grosse Birn, von länglichter Form, etwas bauchicht, und nach dem Stiel zu, wird sie ein wenig dünner. Ein gleiches geschieht auch um das Aug herum, welches nicht tief innen sitzt, und der Stiel ist nach Proportion eben nicht lange. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von hellgrüner, etwas in das Gelbe spielender Farbe. Ihr Fleisch ist einigermaßen verb, aber mild und voll Saftes, von sehr lieblichem angenehmen Geschmack. Sie wird vom Baum gegessen, und will, wie die Brüsslerbirn zur rechten Zeit gepflückt seyn, wenn ihre grüne Farbe in das Gelbe zu spielen anfängt, und das Fleisch dem Daumen nachgiebt: denn so sie länger hängt, wird sie ungeschmack, mehlig und teig.

Der Baum treibt gutes, starkes Holz und ist sehr tragbar.

Diese Sorte ist nicht gar alt, sie ist in Friesland, vor wenig Jahren, aus den Kernen der Sommer-Bonchretien, welcher sie an Form und Geschmack auch etwas gleichkommet, von einem Liebhaber, in einem nicht weit vom Dorf Hallum entlegenen Ort gewonnen worden, daher sie denn auch ihren Namen bekommen.

Doppelte Rietbirn, Riet - Peere. (dubbelte) Ist eine sehr grosse Birn, von länglichter Form, und gegen den Stiel läuft sie spitzig zu. Ihre Schale ist rau und grob von Ansehen, auch hat sie eine zimmetbraune Farbe. Ihr Fleisch ist mild genug und voll Saftes, aber von etwas strengem und herben Geschmack, daher sie nicht wohl aus der Hand zu essen ist, hingegen wird sie gekochet gar nicht geachtet, indem sie ein sehr gutes Gerichte giebt, auch ist sie gedürret gut.

Der Baum hat ein gutes, starkes Gewächs, wird gros und ist sehr tragbar.

Die einfache Rietbirn ist von der doppelten fast nur alleine darinnen unterschieden, daß sie kleiner ausfällt; doch ist sie auch etwas bleicher von Farbe, und gekochet nicht so wohlgeschmack.

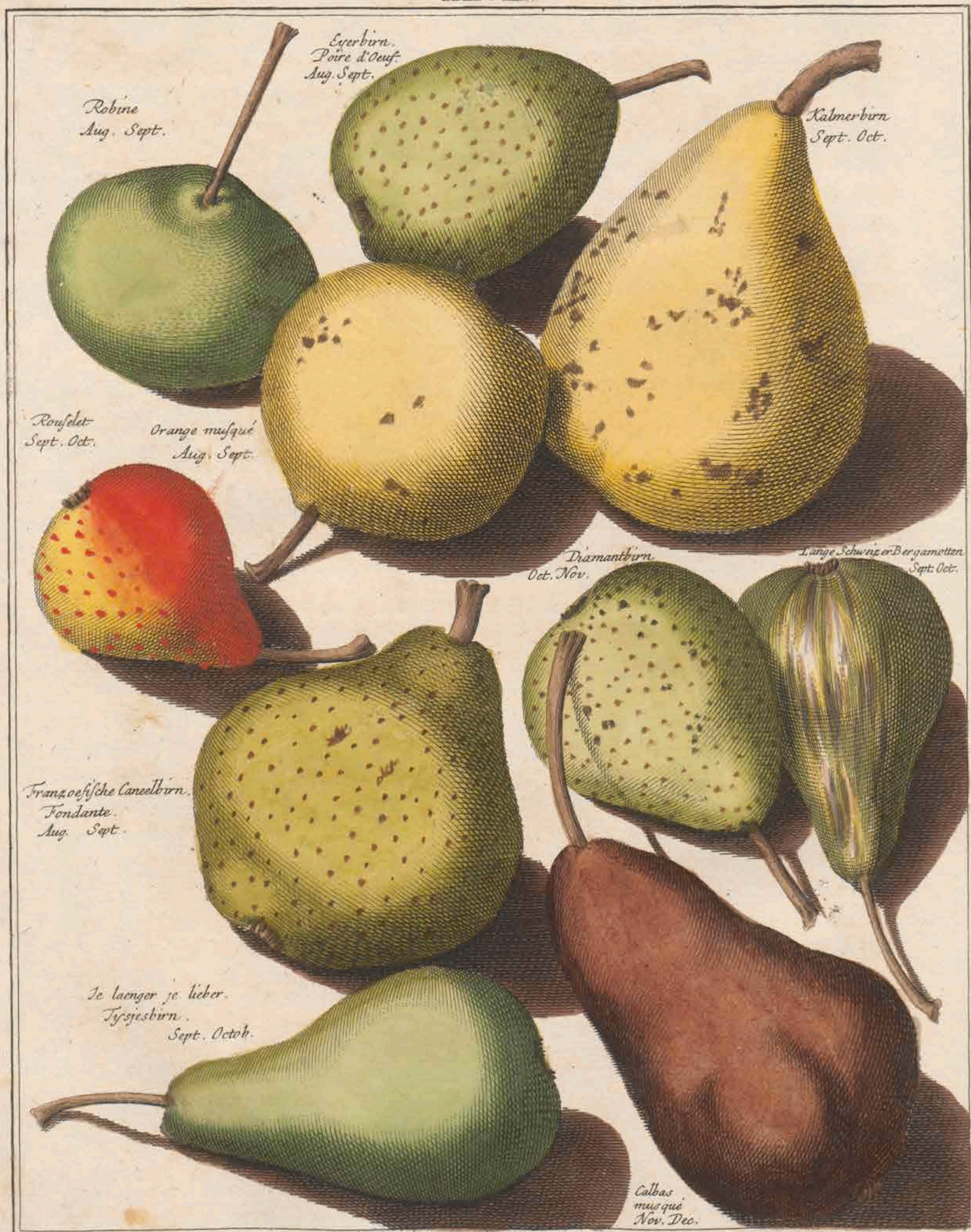
Runde Schweizerbergamotten, Bergamot Suisse ronde. Sie gleicht völlig einer gemeinen Herbstbergamotten, bis auf die Farbe, welche gelb, manchmalen auch roth gestreift und schön anzusehen ist; ihr Fleisch aber ist nicht allezeit von so hochseinem Geschmack, als das von der gemeinen, auch ist sie etwas zärtlicher und will einen recht guten Boden und Lage haben.

In einem solchen Boden wächst der Baum sehr wohl, und trägt, wenn er etwas zu Jahren gekommen, ziemlich stark; auch ist das junge Holz durchgängig etwas gelb und grün gestreift.

Weisse Butterbirn, Beuré blanc. Ist eine mittelmäßig grosse Birn, von rundlichter Form, und nicht gar bauchig, sondern wohl etwas länglicht; doch nach dem Stiel zu, der sehr kurz ist, nicht gar dünne. Ihre Schale ist glatt, dünne, am Baum von grünlichter Farbe; wenn sie aber gepflückt worden und etwas liegt, fällt sie stark in das Gelbe, so, daß sie blas- oder zitronengelb wird, auch ist sie zart punctiret. Das Fleisch ist mild, sehr saftig, schmelzend und von angenehmen lieblichen Geschmack; aber in einem feuchten Boden wird sie manchmalen etwas ungeschmack, sonderlich in schlechten Jahren.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, trägt aus der Massen stark, und wird deswegen selten gros. Das junge Holz ist von Farbe ziemlich gelblicht.

TAB. III.



III. Tafel.

Robine, Robine. Ist eine mittelmäßig grosse Birn, von plattrunder Form, gleich einer Bergamotten; doch ist sie um den Stiel nicht ausgeholet, sondern meistens kurzgespitzt. Das Aug, welches ziemlich gross ist, steckt nicht tief drinnen, und ihr Stiel ist sehr lange, dünne und gerade. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, über und über blasgrünlicht, woben sie etwas in das Gelbe spielet. Ihr Fleisch ist einiger massen derb, ziemlich mild, und von zuckerhaften, lieblichen etwas bisamartigen Geschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark, indem die Früchte haufenweis beyeinander wachsen.

Eyerbirn, Poire d'Oeuf. Ist eine mittelmäßig grosse Birn, von länglichttrunder Form, wie ein Ey, woher sie auch ihren Namen hat; ihr Stiel ist von mittelmäßiger Länge, und das Aug wenig oder nicht tief. Ihre Schale ist glatt, von gelblichtgrüner Farbe, und zart gefleckt, manchmalen auch, an der Sonnenseite etwas blas braunroth, oder gestreift. Ihr Fleisch ist etwas zartförmicht, doch aber mild, schmelzend und saftig, von sehr lieblichem, angenehmen und etwas bisamhaften Geschmack, welcher dieser Sorte eigen ist. Sie wird nicht so leicht teig, und verdienet gepflanzt zu werden. Sie kommt ursprünglich aus der Schweiz, und wird sonderlich in Basel viel gefunden und hochgeachtet.

Der Baum ist von gutem, starken Gewächs, wird gros, und ist sehr tragbar.

Kalmerbirn, Kalmer Peer. Ist eine sehr grosse Birn, von länglichter Form; nach den Stiel lauft sie pyramidenförmig zu, und manchmalen wächst sie etwas schief; ihr Stiel ist kurz und krumm, das Aug nicht tief. Die Schale ist glatt und, wenn sie reif geworden, von Farbe gelb, auch mehr oder weniger bräunlicht gefleckt, und manchmalen an der Sonnenseite etwas röthlicht. Ihr Fleisch ist ein wenig derb, aber doch mild und saftig genug, von sehr lieblichem und angenehmen Geschmack; sie dauert aber nicht lange, wird bald mehlig, und pfelet auch gerne in schlechten Jahren anzuplasen.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt sehr wohl.

Orange musque, Orange Musque. Ist eine mittelmäßig grosse Birn, insgemein von runder Form, selten aber etwas, und öfters gar nicht länglicht; das Aug sitzt gar nicht tief innen, und der Stiel ist kurz. Ihre Schale ist ein wenig rau, und wenn sie reif geworden, gelblichtgrün, auch an der

Sonnenseite durchgehends viel braunröthlicht; öfters hat sie auch hier und da schwarze, oder braunschwarze Flecklein. Ihr Fleisch ist derb, saftig, und von stark bisamhaften, ziemlich angenehmen Geschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark, wenn er etwas zu Jahren gekommen.

Mousselet, Rouffelet. Ist eine kleine Birn, von etwas länglicher Form, nicht gar bauchicht, und gegen den Stiel, welcher nicht gar lange ist, läuft sie spizig zu. Ihre Schale ist nicht rau, und auch nicht ganz glatt, das ist, sie hat ein grobes Ansehen, ist aber doch dünne. Ihre Farbe ist braungrau-licht in einem grünen Grund, an der einen Seite, und an der andern dunkelbraunroth mit vielen groben weisslichten Tupfen. Ihr Fleisch ist zart, saftig, schmelzend und von sehr angenehmen stark bisamhaften Geschmack, wenn sie in einem guten, trockenen Boden wächst: denn in einem nassen, steifen Boden bekommt sie diesen feinen Geschmack nicht; auch wird sie insgemein an einem hochstämmigen Baum schmackhafter, als am Spalier, sonderlich wenn dieses gegen Süden stehet, auch ist es besser sie auf einen wilden Stamm, als auf Quitten zu pflropfen.

Diese Birn stehet in Frankreich in grosser Achtung. Die besten, grössten und schmackhaftesten wachsen um Rheims in Champagne, wo sie viel gedürret und auch in Zucker eingemachet, und sodenn weit und breit versendet werden.

Die bey uns sogenannte Mousselet de Rheims, ist also nichts anders als eine wohlausgewachsene, grosse und schmackhafte, mit einem Wort eine vollkommene Mousselet, wozu das Pflropfen viel beitragen kan.

Diamantbirn, Diamand-Peer. Ist eine ziemlich grosse Birn, von etwas länglicher Form, welche fast oval ist, doch wird sie, nach den kurzen Stiel zu, etwas dünner. Ihre Schale ist glatt und dick, und wenn sie reif geworden, von gelblichtgrüner Farbe, und dabey zart blasbraun gefleckt. Das Fleisch ist etwas derb und förnicht, doch saftig genug, und von lieblichen angenehmen Geschmack; alleine sie dauert nicht lang, und wird insgemein etliche Tage nach dem Pflücken teig, weswegen sie in geringer Achtung stehet.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Lange Schweizer-Bergamotten, Bergamot Suisse longue. Ist eine mittelmässig grosse Birn, von länglicher Form, und nach dem Stiel zu, der ziemlich lange ist, etwas spizig. Ihre Schale ist glatt, von Farbe hellgrün, gelb und roth, schön gestreift, wie die runde Schweizer-Bergamot-

motten, so daß sie ein feines Ansehen macht. Ihr Fleisch ist mild und saftig, von angenehmen lieblichen Geschmack, wenn sie in einem guten, lockern Boden recht reif geworden ist, ausserdem ist sie ungeschmack. Ich weis nicht, woher diese Birn eine Bergamottenbirne genennet worden, weil sie weder der Form noch dem Geschmack nach damit übereinkommet. Der Name Verte longue panachée ist viel schicklicher für sie, indem dieselbe länglicht ist, und an Farbe und Geschmack mit der ordentlichen Verte longue viel übereinkommet, nur ist sie insgemein etwas kleiner.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt wohl, wird aber leicht vom Krebs angegriffen. Die jungen Schossen sind auch durchgehends wie die Frucht gestreift, und manchmalen auch die Blätter.

Fondante de Brest, Fondante de Brest. Ist eine sehr grosse Birn; die doppelte versteht sich; von dicker kurzbauchiger Form und nach dem Stiel, welcher kurz ist, läuft sie kurzgespitzt zu. Ihre Schale ist glatt, etwas dick und, wenn sie reif ist, von gelblicher Farbe mit bräunlichen Puncten und manchmalen auch Flecken; zuweilen, doch selten, ist sie auch röthlicht. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnigt, doch mild, saftig und von sehr angenehmen lieblichen Geschmack.

Der Baum hat ein gutes starkes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Die Sorte so man bey uns die einfache Fondante, oder die einfache französische Kaneelbirne nennet, ist von der beschriebenen Fondante nur darinnen unterschieden, daß sie etwas kleiner ausfällt.

Je länger je lieber, Hoe langer hoe lieber. Ist eine mittelmässig grosse Birn, von länglichter, etwas bauchichter Form, nach dem Stiel aber, der ziemlich lange ist, läuft sie dünner zu; ihr Aug ist nicht gar tief, auch wächst sie insgemein etwas schief. Ihre Schale ist glatt und, wenn sie reif geworden, von blasgrüner oder gelblichweisser Farbe. Ihr Fleisch ist zart, etwas körnigt, saftig, und von sehr angenehmen lieblichen Geschmack, wenn sie zur rechten Zeit gegessen wird: denn wenn sie noch nicht recht reif, oder überreif geworden, ist sie ungeschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt sehr wohl.

Calbas Musque, Calbas Musqué. Ist eine sehr grosse Birn, von länglichter und wenig oder gar nicht bauchichter Form, ja sie wächst mehr hockrecht oder schief. Sie ist braun zimmetfarb; wenn sie recht reif geworden, und in einem guten Boden steht, hat sie ein mildes, schmelzendes und ziemlich saftiges Fleisch, wie auch einen sehr angenehmen lieblichen Geschmack, aber in einem feuchten, zehen Boden fällt sie manchmalen, gleich andern Sorten guter Tafelbirnen, schlecht und ungeschmack aus.

Der Baum hat ein schönes starkes Gewächs und ist sehr tragbar; er bekommt auch am Spalier sehr wohl, wie er denn an selbigem bessere Früchte bringt, als wenn er hochstämmig wächst; er kan sowohl auf Quitten als wilde Birnenstämme gepfropfet werden.

IV. Tafel.

Englische Königin, Engelse Koningin. Ist eine ziemlich grosse Birn, von etwas länglichter, bauchichter Form, und nach dem Stiel zu, wird sie etwas dünner, läuft aber nicht spizig zu. Ihr Aug ist nicht tief, und ihr Stiel mittelmäßig lang; doch fallen die Früchte an dem nämlichen Baum theils kürzer, theils länger aus. Wenn sie reif geworden, hat sie eine glatte, citronengelbe Schale, welche blaszimettsfarb getupft und auch wohl, hier und dar, gefleckt ist. Ihr Fleisch ist verb, körnigt, aber mild genug, und voll angenehmen, lieblichen Saftes, so, daß sie zu ihrer Zeit eine der besten Tafelbirnen ist; doch dauert sie, wie die meisten Sommerbirnen, nicht lange.

Diese Sorte hat auch die Art, daß der Baum manchmalen zweymal im Jahr trägt, indem er im Monat Julio das zweytemal Blüthen bringet, und da werden die Früchte gegen den October reif, bleiben aber insgemein kleiner und sind ungeschmackter als die ersten.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt stark.

Diese Sorte mag wohl an andern Orten, auch anders benennet werden; doch habe ich diese Benennungen noch nicht entdecken können.

Birn ohne Schale, Poire sans Peau. Ist eine mittelmäßig grosse Birn, von länglichter nicht gar bauchichter Form. Ihr Aug steckt wenig oder nicht tief innen, ihr Stiel aber ist dünne und ziemlich lang. Ihre Schale ist schön glatt und sehr dünne, wovon sie ihren Namen bekommen hat. Von Farbe ist sie blasgrünlichtgelb und vielmals mit kleinen blaszimettsfarben Flecken besetzt, manchmalen fällt sie auch an der Sonnenseite etwas hellroth, licht aus. Ihr Fleisch ist zart, etwas körnigt, und voll sehr angenehmen lieblichen, hochfeinen Geschmacks; weswegen sie eine von den besten Herbst- oder Sommerbirnen ist.

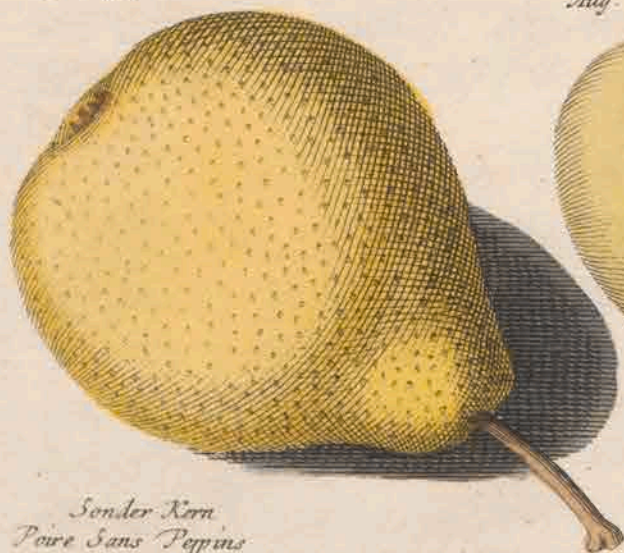
Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist nach seiner Art dadurch kenntlich, daß die jungen Schossen, wie an der Brüsslerbirn, krumm und unterwärts gebogen wachsen, aber gelblichter sind. Wenn er etwas zu Jahren gekommen, trägt er sehr stark.

Nota. In einem guten Boden, und fruchtbaren Jahr, kan die Frucht gar wohl grösser werden, als sie auf der Platte vorgestellet worden.

Weisse Prinzessin, Witte Princesse. Ist eine sehr grosse Birn, von länglichter, bauchichter Form, und gegen den Stiel, welcher mäßig lange und insgemein etwas krumm ist, wird sie dünner, ja läuft fast spizig zu. Das Aug
ist

TAB. IV.

Englische Koenigin
Aug. Sept.



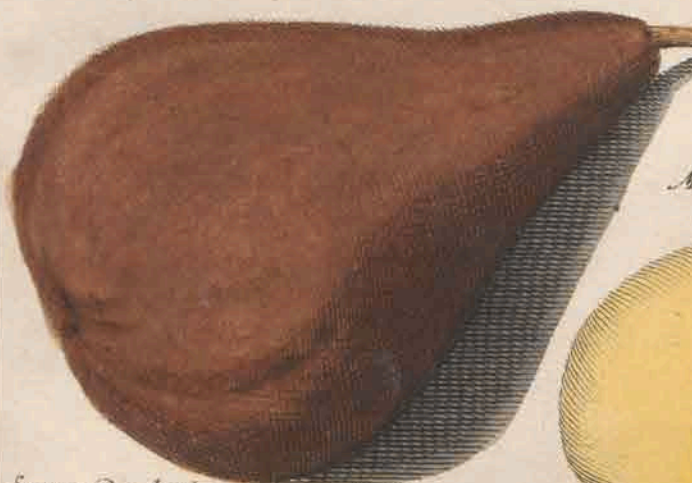
Birn ohne Schale
Poire sans Peau.
Aug. Sept.



Weisse Princepsbirn.
Aug. Sept.



Sonder Kern
Poire Sans Pippin
Sept. Oct.



Orange Verde Rouge
Aug. Sept.



Muscate Robert
Jul. Aug.



Goldbergamatten
Sept. Oct.



Sommer Bonchretien
Sept. Oct.



Parfum
Jul. Aug.



Fargonelle
Jul. Aug.



ist nicht tief; die Schale ist glatt, grob und, wenn sie reif geworden, gelblich, oder grünlichweis, und überall blas braungrün zart getupft, auch öfters hier und dar braun gefleckt. Ihr Fleisch ist mild, körnigt, und von ziemlich lieblichen, aber doch nicht hochfeinem Geschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist gar tragbar.

Sonder Kern, Sonder Sieltjes. Ist eine ziemlich grosse Birn, von sehr länglichter Form; von der Mitte an läuft sie gegen den Stiel hin spizig zu, auch ist sie von Gewächs etwas schief und eckicht. Ihre Schale ist ein wenig rau und in einem grünlichten Grund braun, zimmetfarb getupft und gefleckt, so, daß sie etwas in der Ferne ganz bräunlich aussiehet. Ihr Fleisch ist etwas körnigt, doch mild genug, voll Saftes, und von sehr lieblichen, angenehmen Geschmack; sie ist aber von kurzer Dauer. Innenher hat sie ein sehr kleines Kernhaus, und insgemein keine Kerne, wovon sie denn auch ihren Namen hat.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt, wenn er etwas zu Jahren gekommen, sehr wohl.

Muscat Robert, Muscat Robert. Ist keine gar grosse Birn, von runder Form, und gegen den Stiel hin kurz gespizt. Ihre Schale ist glatt, von gelber Farbe, und gleicht sehr viel der kleinen Muscatbirn, Petit Muscat, ausser daß sie viel grösser ausfällt, und eine mehr hochgelbe Farbe hat, auch manchmalen etwas röthlich ist. Ihr Fleisch ist etwas körnigt, aber doch mild und saftig, von lieblich-süßem, stark bisamhaften Geschmack, wenn sie aber reif geworden, dauert sie nur kurze Zeit.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr stark. Das junge Holz ist gelb, welches auch zu einem Kennzeichen dieser Sorte dienet.

Grüne Orange, Orange verde. Ist eine ziemlich grosse Birn, von rundlichter Form, und um das Aug, welches nicht tief innen sitzt, etwas glatt; gegen den nicht gar langen Stiel, ist sie etwas kurz gespizt. Ihre Schale ist glatt, aber von groben Ansehen, und hellgrüner Farbe, welche, wenn sie reif wird, etwas in das Gelbe spielet, und manchmalen ist sie auch an der einen Seite etwas blasröthlich, auch bisweilen hier und dar schwarzgefleckt. Ihr Fleisch ist brüchig, aber voll Saftes, und von süßem, sehr lieblichen, etwas bisamhaften Geschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist sehr tragbar, bekommt aber auch gar gerne den Krebs.

Rothe Drange, Orange rouge. Ist von der vorigen in nichts unterschieden, als daß sie an der einen Seite sehr schön und viel hellrother wie Corallen ist, und daher auch ein sehr liebliches Ansehen hat; auch hält man sie für lieblicher und feiner vom Geschmack. Diese Veränderung kommt sonder Zweifel vom Pfropfen her.

Sommer-Bonchretien, Bon Chretien d'Ete. Ist eine sehr grosse Birn, von etwas länglichter und höckerichter Form. Ihr Aug ist tief drinnen, und der Stiel ziemlich lang. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von blasgelber Farbe, an der Sonnenseite aber auch öfters etwas röthlicht, und zuweilen hier und dar schwarzgefleckt. Ihr Fleisch ist nicht verb, auch nicht leicht schmelzend, aber mild genug; voll Sastes, und wenn sie recht reif ist, von zuckersüßem, feinen, gewürzhaften Geschmack, eben als ob sie mit Zucker und Gewürz eingemacht wäre, daher sie denn von den Liebhabern, denen sie wohl bekannt ist, für eine der niedlichsten Birnen ihrer Zeit gehalten wird. Sie bekommt aber diesen Geschmack nicht in jedem Boden und Ort, sondern fast nur alleine in einer fruchtbaren, sandigen oder kieseligen Erde, sonderlich aber in einem mit Schutt vermischten Boden; auch wächst sie am besten, hinter den Häusern, in Städten.

Der Baum treibt wacker Holz, welches aber krumm und unter einander wächst; er kan sehr groß werden, und wenn er etwas zu Jahren gekommen, trägt er sehr wohl.

Man muß ihn aber nicht auf Quitten, sondern auf gute Wildlinge pflanzen, und wenig oder gar nicht beschneiden, sonst kan man versichert seyn, daß so wohl aus dem Baum als aus den Früchten wenig taugliches werden werde; um eben dieser Ursachen willen taugt er auch an kein Spalier, als wenn solches sehr hoch ist, und man dem Baum Platz giebt. S. auch Herbst- und Winter-Bonchretien.

Parfum d'Ete, Parfum d'Ete. Ist keine gar grosse Birn, von plattrunder Form wie die Bergamotten, mit einem langen, dünnen Stiel. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von grünlichtgelber Farbe. Ihr Fleisch ist etwas verb, von ziemlich lieblichen etwas bisamhaften Geschmack, so, daß sie also eine sehr gute Sommerbirn ist.

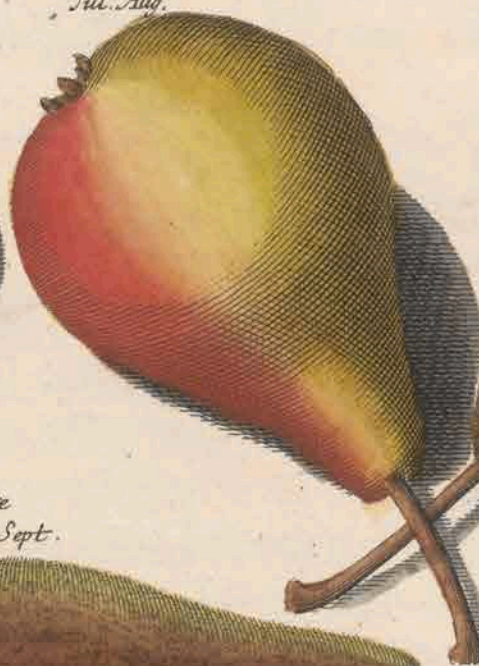
Der Baum hat ein gutes Gewächs, und wenn er etwas bejahrt geworden, trägt er sehr wohl. An andern Orten kan diese Frucht auch wohl noch andere Namen haben, so uns noch nicht bekannt geworden sind; unter gegenwärtigem Namen aber habe ich sie aus Holland bekommen.

TAB. V.

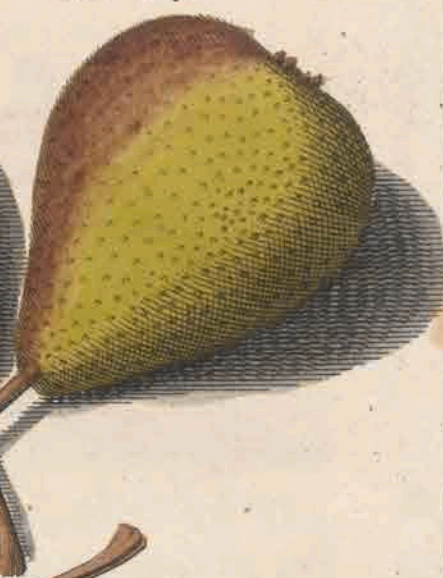
Enfache Kaiserin
Jul. Aug.



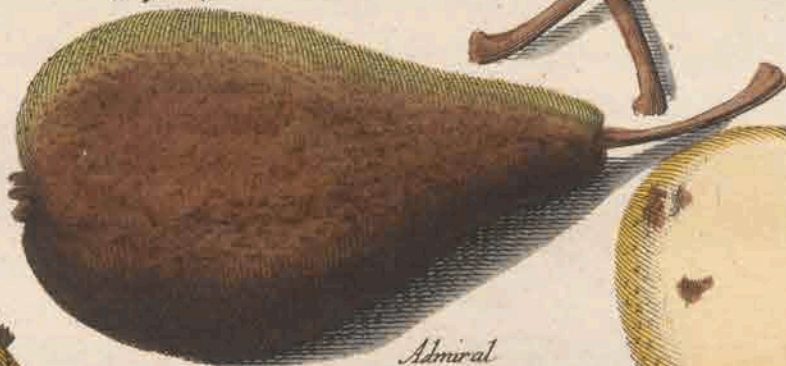
Epargne
Jul. Aug.



Cuisse Madame
Jul. Aug.



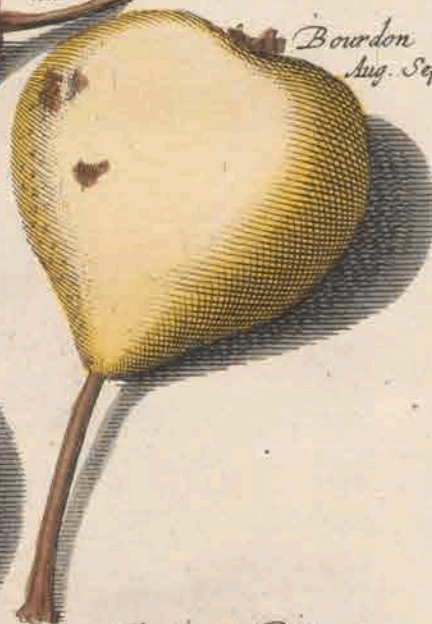
Casfolette
Aug. Sept.



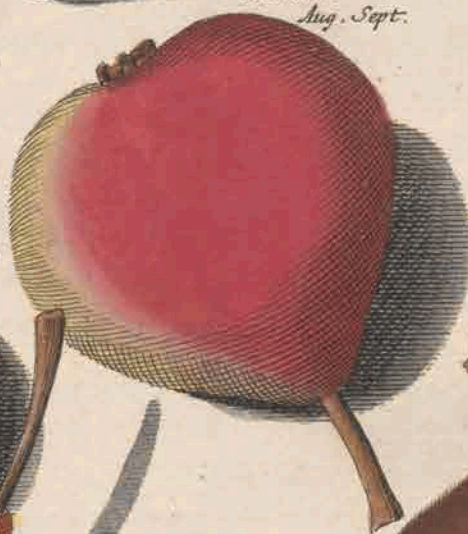
Citron de Sirene
Jul. Aug.



Bourdon
Aug. Sept.



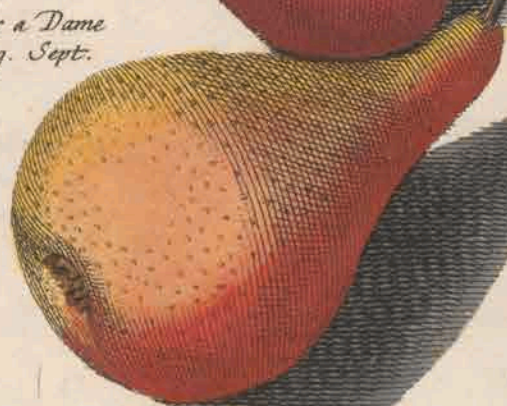
Admiral
Aug. Sept.



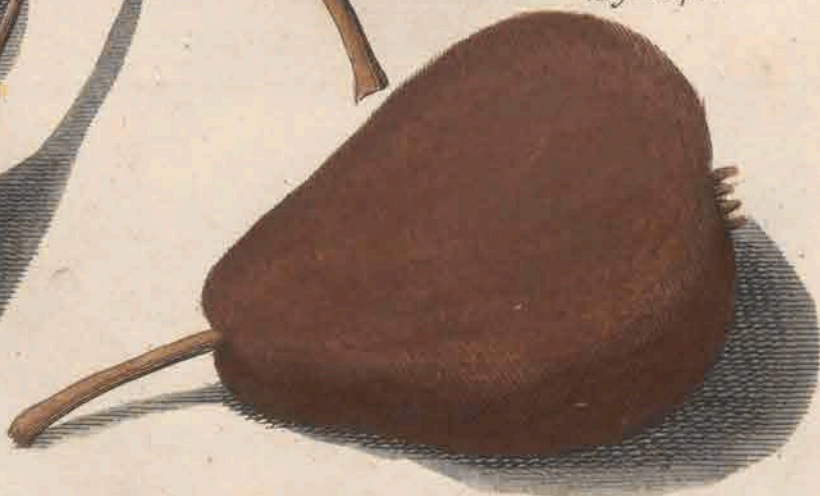
Muscot Fleury
Oct. Nov.



Chair a Dame
Aug. Sept.



Frontignac Birn
Aug. Sept.



Goldpergamotten, Bergamotte dorée. Ist eine ziemlich grosse Birn, von plattrunder Form, wie andere Bergamotten. Ihr Aug sitzt sehr tief innen, wie der lange und dünne Stiel. Ihr Schale ist rau und unansehnlich, von braungräulicher Farbe, auch vielfmals mehr oder weniger, schwarzbraun gefleckt. Ihr Fleisch ist sehr derb, saftig und etwas bisamhaft, sonst aber von keinem gar feinen Geschmack.

Der Baum hat ein ziemlich gutes, ordentliches Gewächs, und wird sehr tragbar, wenn er etwas zu Jahren gekommen.

Jargonelle, Jargonelle. Ist eine ziemlich grosse Birn, von länglicher Form, worinnen sie der Brüsslerbirn etwas gleicht, gegen den Stiel zu aber wird sie etwas dünner, auch ist sie ein wenig bauchichter, und öfters von Gewächs etwas krumm. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, blas, oder weisslichtgrün. Ihr Fleisch ist mild genug aber von Geschmack nicht gar fein, auch wird sie bald mehlicht, daher sie denn eine solche Birn ist, so unter den guten Sorten keinen Platz verdienet.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt sehr wohl.

V. Tafel.

Einfache Kaiserin, Keyserin (enkelde) Ist eine mittelmässig grosse Birn, von länglicher etwas bauchichter Form, und gegen den Stiel läuft sie spizig zu; sie wächst etwas schief, und ist an der einen Seite allezeit ein wenig höher als an der andern; das Aug sitzt nicht tief innen, auch steht der Stiel, der eine mässige Länge hat, vielfmals schief. Ihre Schale ist glatt, von Farbe grünlichtgelb, wenn sie reif ist, auch hat sie blasgrüne und blasbraune Tupsen, und ist insgemein, hier und dar, braungefleckt; an der einen Seite fällt sie ferner mehr oder weniger hellroth aus, und zuweilen ist sie dabey etwas mehr roth gestreift. Sie hat ein derbes, sehr saftiges, lieblich und angenehm schmeckendes Fleisch.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr stark.

Epargne, Epargne. Ist eine grosse länglichte Birn, von etwas ungleicher schiefer Form, mit einem langen Stiel. Wenn sie reif ist, hat sie eine rothe Farbe, an der einen Seite aber ist sie manchmalen grünlichtgelb. Ihr Fleisch ist derb, saftig genug, und manchmalen etwas saueren Geschmacks, so, daß sie nicht gepflanzt zu werden verdienet.

Cuisse Madame, Cuisse Madame. Ist eine ziemlich grosse Birn, von etwas länglicher Form, und gegen den Stiel zu, welcher lange ist, wird sie pyramidenförmig spizig, ohne einen Bauch zu machen. Ihre Schale ist dick, von Farbe ziemlich grünlichtgelb, und braungräulich gefleckt; an der Sonnenseiten
aber

aber ist sie dunkel braunroth, und dabey mit groben, hellbraunen Tupfen besprenget. Sie kommt an Form und Farbe der **Mouffelt** viel gleich, ist aber grösser. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnigt, doch aber mild genug, voll Saftes, und von sehr lieblichem, etwas bisambhaften Geschmack, so, daß sie eine von den besten Sommerbirnen, zu ihrer Zeit, ist.

Der Baum hat ein feines Gewächs, er trägt nicht frühe, wenn er aber etwas zu Jahren gekommen, bringt er überflüssig Früchte.

Citron de Sirene, Citron de Sirene. Ist eine Birn von mittelmäßiger Grösse; von etwas länglichter Form, und gegen den Stiel zu wird sie dünner; ihre Schale ist glatt; wenn sie reif geworden, zitronengelb, und mit feinen braunen Tupfen besprenget. Ihr Fleisch ist mild, derb und saftig genug; von ziemlich lieblichem, aber nicht hochfeinem Geschmack; überdem so wird sie auch, wenn sie etwas überzeitig geworden, sogleich mehlicht, so, daß sie nicht verdiente gepflanzt zu werden, wenn sie nicht frühe käme, und eine der ersten reifen Sommerbirnen wäre, indem sie insgemein mit der kleinen **Muscatterbirn**, zu gleicher Zeit kommet.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark.

Cassiolette, Cassiolette. Ist eine mittelmäßige grosse Birn, von sehr langer, und gegen den Stiel zu sich verdünnende Form. Ihre Schale ist etwas rau, von Farbe grau oder bräunlich, auf einem grünen Grund, und wenn sie reif wird, fällt sie gelblichter aus. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, und von sehr lieblichem Geschmack; sie wird aber gerne in der Mitte teig, so bald sie nur reif und esbar geworden; welches auch ihren Werth sehr vermindert und ihr wenig Achtung erwirbt.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und ist sehr tragbar.

Bourdon, Bourdon. Ist eine mittelmäßig grosse Birn, von rundlichter Form, gegen den Stiel zu aber, der sehr lange ist, wird sie länglicht zugespitzt; ihr Flug ist nicht tief. Ihre Schale ist glatt und wenn sie reif geworden, von gelblichter Farbe, ihr Fleisch ist mild, saftig und von sehr lieblichem, starkbisambhaften Geschmack, wie sie denn so wohl dem Geschmack als der Form nach mit der **Muscatter** **Robert** viel übereinkommet, ausser daß der Stiel etwas länger ist, und sie selten eine rothe Schale hat; man muß sie nicht pflücken wenn sie reif ist: denn wenn sie zu lange hangen bleibt, wird sie innenher schwärzlich, oder mehlich und ungeschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt wohl.

Admiral, Admiral. Ist eine ziemlich grosse Birne, von mehr platter als langer Form. Wenn sie reif geworden ist sie insgemein braunröthlich, manchmal

len aber auch wohl graulich. Ihr Fleisch ist mild und, wenn sie in einem guten Boden wächst, von angenehmen Geschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Muscat-Fleuri, Muscat-Fleuri. Ist eine kleine Birn, von rundlicher Form und, nach dem Stiel zu, der nach Proportion der Frucht sehr lange ist, ein wenig kurz zugespitzt; das Aug sitzt nicht tief innen. Ihre Schale ist glatt, von Farbe größtentheils dunkel oder braunroth, aber an der Seite, so nicht gegen die Sonne gekehrt ist, manchmal etwas gelblich. Ihr Fleisch ist mild, und von sehr lieblichen durchdringenden Geschmack. Man mus diese Birn nicht mit der **Mouffeline**, oder mit der **Mouffelet** verwechseln, als welcher sie, dem ersten Ansehen nach, ziemlich gleich kommet; doch ist ihr Stiel viel länger.

Der Baum hat ein gutes starkes Gewächs, und ist sehr tragbar.

Cher a Dames, Cher a Dames. Ist eine Birn von mittelmäßiger Größe, von etwas länglicher Form, aber nach dem Stiel zu wird sie sehr dünne; um das Aug, welches nicht tief innen sitzt, ist sie etwas platt. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von Farbe gelblich, an der einen Seite aber schön roth. Sie kommt der Größe, Form und Farbe nach, viel mit der belobten **Mouffelet** überein. Ihr Fleisch ist mild, etwas körnigt, saftig, und von sehr lieblichem angenehmen Geschmack, weswegen sie denn auch, als eine Sommerbirn, gepflanzt zu werden verdienet, und solches um so vielmehr, weil sie nicht leicht, wie sonst die meisten Sommerbirnen, teig wird, und denn auch, weil der Baum stark trägt, und ein feines Gewächs hat.

Ich zweifle fast, ob dieses nicht eben die Birn ist, welche man hier zu Land die **rothbackichte** nennet, doch mus solches noch genauer untersucht werden.

Frontignacbirn, Frontignac-Peer. Ist eine ziemlich grosse Birn, von etwas länglicher und nach dem Stiel zu dünnerer, nicht bauchichter Form. Ihre Schale ist glatt und von Farbe, blasbraunroth. Ihr Fleisch ist mild und saftig genug, aber nicht von hochfeinem Geschmack.

Der Baum hat ein sehr gutes Gewächs und ist ziemlich tragbar.

NB. Diese Birn kan gar wohl, anderer Orten, noch andere Namen haben, die ich noch nicht habe ausfindig machen können, ob ich mir gleich viele Mühe deswegen gegeben. Ich habe sie unter obigen Namen erhalten.



VI. Tafel.

Gesegnete Birn, Gezegende Peer. Ist eine kleine Birn, von kurzer Form und, nach den mittelmäßig langen Stiel zu, spizig zulauffend, ohne dabey bauchicht zu seyn. Sie hat mit der **Muscat Robert** einige Aehnlichkeit, ist aber die nämliche Sorte nicht, wie einige meynen: denn sie ist nicht so rund und kurzgespizt, hat auch keinen so bisamhaften Geschmack, ferner ist sie, in Ansehung des Holzes, von selbiger sehr unterschieden, **S. Muscat Robert.** Ihre Schale ist glatt und, wenn sie reif geworden, gelblicht, auch insgemein, an der einen Seite, roth. Ihr Fleisch ist mild, etwas körnicht, ziemlich saftig, und von lieblichem angenehmen Geschmack, aber sie dauert nicht lange, und wird bald mehlig.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, ist aus der Massen tragbar, und daher hat auch diese Sorte ihren Namen bekommen.

Granatbirn, Granaat Peer. Ist eine gar grosse Birn, von länglicher, und gegen den mittelmäßig langen Stiel, kurzgespizter Form, so, daß sie in Ansehung dieser und ihrer Grösse, der **grauen Zuckerbirn** sehr wohl gleicht. Ihre Schale ist glatt, von gelblichter Farbe, und an der einen Seite insgemein roth. Ihr Fleisch ist mild, etwas körnicht, und hier und dar blutroth, wovon sie denn auch ihren Namen bekommen, anbey hat sie auch einen ziemlich lieblichen und angenehmen, doch nicht hochfeinen Geschmack.

Der Baum hat gutes Holz, und trägt stark.

Englische Butterbirn, Poire d'Angleterre. Ist eine ziemlich grosse Birn, von länglicher Form, und gegen den sehr langen Stiel zu pyramidenförmig zugespizt, woben sie nicht gar bauchicht ist. Sie hat ein kleines und gar nicht tiefes Aug. Ihre Schale ist etwas rau, was aber ihre Farbe betrifft, so ist sie in einem grünlichtgelben Grund mit kleinen bräunlichten Tupfen stark besprenget, so, daß sie etwas in der Ferne, bräunlicht und nicht gar schön aussiehet. Ihr Fleisch ist etwas körnicht, doch schmelzend, voll Saftes, und von einem sehr angenehmen, lieblichen Geschmack; alleine sie dauert nicht lange und wird bald teig.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist sehr tragbar.

Herbstbirn ohne Schale, Poire sans Peau d'Automne. Ist eine ziemlich grosse Birn, von rundlicher Form, und um das Aug herum, welches gros und nicht tief ist, etwas platt; gegen den Stiel aber, der ziemlich lang ist, wird sie was dünner; zuweilen wächst sie auch etwas schief und eckicht. Ihre Schale ist schön glatt und dünne, und wenn sie reif geworden von blasgrüner, in das Gelbe spielender Farbe, auch hat sie manchmalen, hie und da, einige grosse blasbraune Flecken. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, voll Saftes, und von lieblichem, angenehmen Geschmack.

Der Baum hat ein schönes, starkes Gewächs, und ist sehr tragbar.

Diese

TAB. VI.

*Gefignete Birn.
Belle Fertille.
Sept. Oct.*

*Granat-Birn.
Aug. Sept.*

*Englische Butterbirn
Poire d'Angleterre
Sept. Oct.*

*Die Herbstbirn ohne Schale.
Poire sans Peau d'Automne.
Oct. Nov.*

*Langstiel.
Oct. Nov.*

*Rousseline.
Oct. Nov.*

*Marquise.
Oct. Nov.*

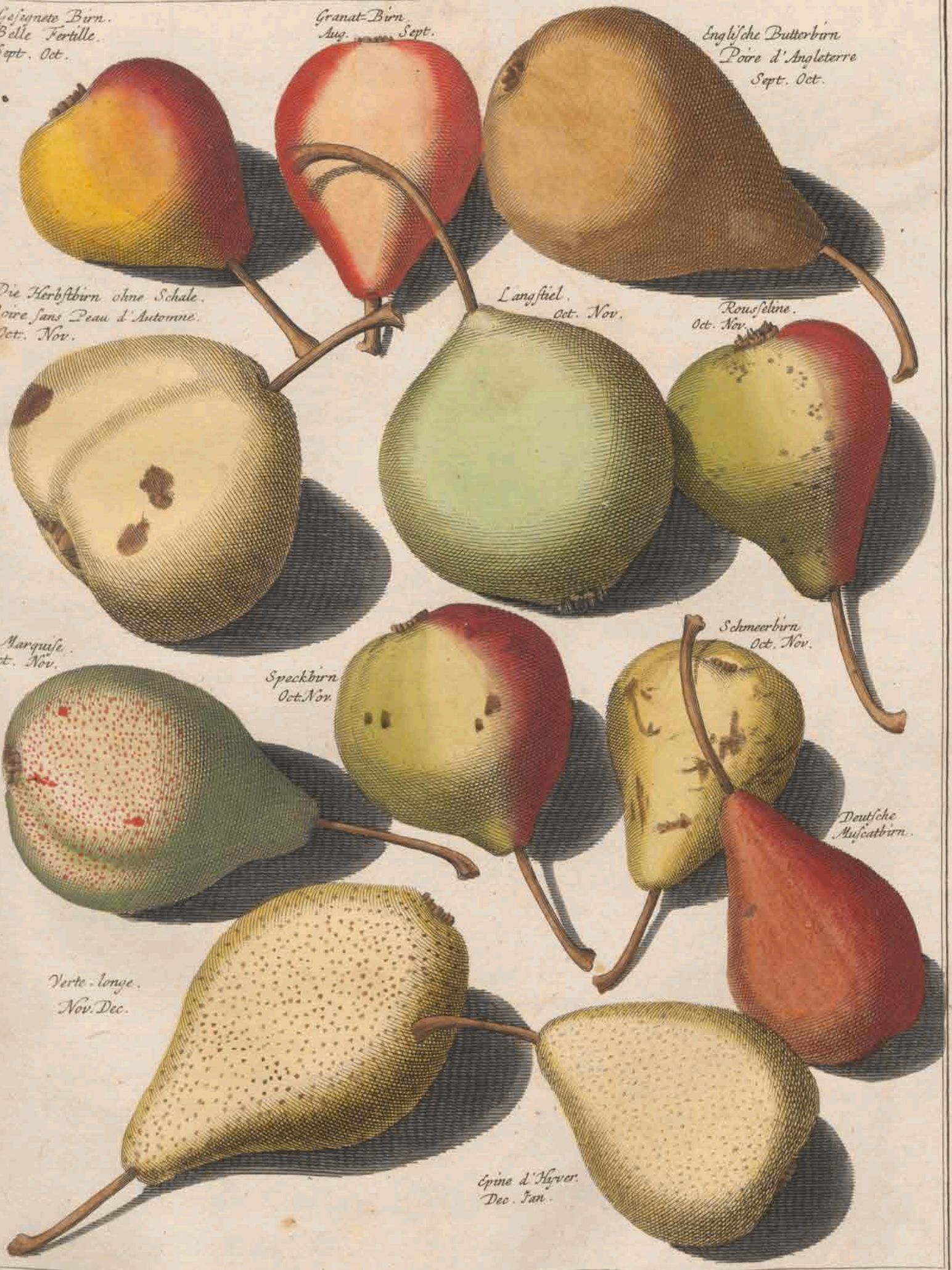
*Speckbirn
Oct. Nov.*

*Schmeerbirn
Oct. Nov.*

*Deutsche
Muscatbirn.*

*Verte-longe.
Nov. Dec.*

*Epine d'Hiver.
Dec. Jan.*



Diese Birn ist hier zu Land wenig bekannt; sie hat ihren Ursprung aus **Savoyen**, oder eigentlich aus dem Lande der **Waldenser**. Ihre Hoheit die vermittelte **Fürstin**, haben selbige vor einigen Jahren unter dieser Benennung, nebst andern der besten Birnensorten von **Dornick** erhalten. Sie kommt mit der **Lansac** viel überein, so, daß sie mir die nämliche zu seyn scheint.

Langstiel, Lang-Steert. Ist eine mittelmäßig grosse Birn, von kugelförmiger Form; ihr Aug ist nicht tief und der Stiel sehr lang und dünn, und von diesem hat sie ihren Namen bekommen. Ihre Schale ist glatt, und von grünlichtgelber Farbe, wenn sie reif ist. Ihr Fleisch ist etwas derb und brüchig, wenig saftig, und von schlechtem Geschmack, so, daß sie unter den guten Birnen keinen Platz verdient.

Der Baum ist von gutem Gewächs und trägt stark.

Rouffeline, Rouffeline. Wird also genennet, weil sie viel Ähnlichkeit mit der **Rouffelet** hat. Sie ist mittelmäßig groß, etwas länglicht, bauchicht, und gegen den Stiel, welcher ziemlich lange ist, läuft sie spizig zu, um das Aug aber, das nicht tief innen sitzt, ist sie etwas gelblicht. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, grünlichtgelb, an der einen Seite aber dunkelroth, und viel mals, hier und dar, dunkelbraun oder schwarzgesteckt. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnig, ziemlich saftig, und von lieblichem, zuckersüßem, etwas bisamhaften Geschmack, wenn sie in einem guten Boden wächst.

Der Baum hat ein schönes, starkes Gewächs und trägt stark.

Man mus sie nicht mit der **Muscat Fleuri** verwechseln, welcher sie, dem ersten Ansehen nach, sonderlich was die Farbe betrifft, ziemlich gleicht.

Marquise, Marquise. Ist eine ziemlich grosse Birn, von länglichter Form, mit einem etwas dicken Bauch; gegen den ziemlich langen Stiel, läuft sie spizig zu, und um das kleine, nicht gar tiefe Aug ist sie etwas platt, auch überdem insgemein von Gewächs ein wenig schief und uneben. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von gelblichter Farbe, auch zart zimmetfarb getupft; und öfters, hier und dar, gleichfärbig gesteckt, zuweilen auch an der einen Seite etwas roth. Ihr Fleisch ist einigermaßen derb und körnig, doch aber mild und saftig genug, von zuckersüßem, lieblichen und angenehmen Geschmack, wenn sie in einem guten Boden wächst, aber in einem feuchten und zehen, wird dasselbe hart, trocken, etwas steinig und nicht gar wohlgeschmack. Sie wächst als ein hochstämmiger Baum so gut, als am **Spalier**, mus aber auf einen Wildling, und nicht auf **Quitten**, gepfropfet werden.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt stark.

Speckbirn, Spek-Peer. Ist eine mittelmäßig grosse Birn, von runder Form, und gegen den Stiel, welcher so ziemlich lang ist, läuft sie kurzgespizt zu, ihr Aug ist wenig oder gar nicht tief innen. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden,

worden von grünlichter Farbe, an der einen Seite aber insgemein braunroth, und manchmalen hier und dar braungefleckt. Ihr Fleisch ist etwas körnigt, mild und saftig genug, aber ihr Geschmack ist nicht gar fein, sondern fast allezeit schlecht, daher sie denn auch nur zu den schlechtesten Birnensorten gehöret.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und ist sehr tragbar.

Schmeerbirn, Smeer-Peer. Ist nicht gar gros, von länglichter Form und gegen den Stiel wird sie pyramidenförmig spizig; ihr Aug ist klein und tief. Wenn sie reif geworden, hat sie eine grünliche Farbe, und dabey ist sie insgemein schwarzbraun gefleckt. Ihr Fleisch ist einigermaßen körnigt, ziemlich saftig und von etwas gewürzhafte, doch nicht hochfeinem Geschmack, daher ihr denn auch nur unter den gemeinen Birnen ein Platz anzuweisen ist.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und ist sehr tragbar.

Die lange Grüne, Verde longe. Ist eine sehr grosse Birn, von länglichter Form, welche um die Mitte oder nach dem Stiel zu, wie auch um das Aug, so nicht tief ist, etwas dünner wird. Ihre Schale ist glatt, von grüner Farbe, wann sie auch gleich schon reif und essbar ist, und davon hat sie auch ihren Namen. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, voll Saftes, und von sehr lieblichem angenehmen Geschmack, wenn sie in einem guten, trockenen, warmen Boden wächst, aber in einem feuchten, zehen Grund bleibt sie schlecht und ungeschmack, und ist also von geringem Werth.

Der Baum hat ein schönes, starkes Gewächs und ist ungemein tragbar.

Winterdorn, Epine d'Hyver. Ist eine ziemlich grosse Birn, von etwas länglichter Form, und gegen den Stiel laufft sie, ohne bauchicht zu seyn, spizig zu. Ihre Schale ist glatt von blasgrünlichter Farbe, welche, wann sie reif ist, etwas in das Gelbe spielet, auch ist sie mit blasbraunen oder grünlichten groben Tupfen überall besprenget. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig und vom Geschmack sehr lieblich und angenehm, wenn sie in einem guten, lockern Boden und in einer guten Lage wächst, aber in einem nassen und schweren, wird sie insgemein ungeschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, so mit scharfen Spizen, wie mit Dornen besetzt ist, wovon denn die Birn ihren Namen bekommen. Er trägt sehr wohl. Auf einem Wildling schlägt er so wohl als auf Quitten gepfropfet an, und wächst eben so gut, er mag als ein hochstämmiger Baum, im freyen Feld, oder an einem Spalier stehen; doch an diesem bekommt er am besten.

Deutsche Muscatbirn, Muscatl'Allemand. Ist eine mittelmässig grosse Birn, von etwas länglichter Form, und gegen den Stiel laufft sie dünner zu. Ihre Schale ist glatt, von Farbe zimmetbraun, und an der Sonnenseite insgemein roth. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend und von angenehmen lieblichen etwas bisamhaften Geschmack, wenn sie anders in einem guten Boden wächst.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark.

TAB. VII.

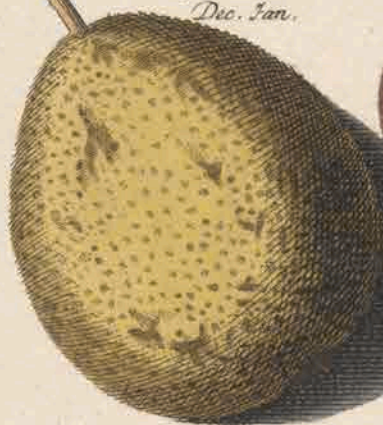
Graue Butterbirn.
Beurre gris.
Oct. Nov.



Winterambrette.
Dec. Jan.



Chasfery.
Dec. Jan.



Louise Bonne.
Dec. Januar.



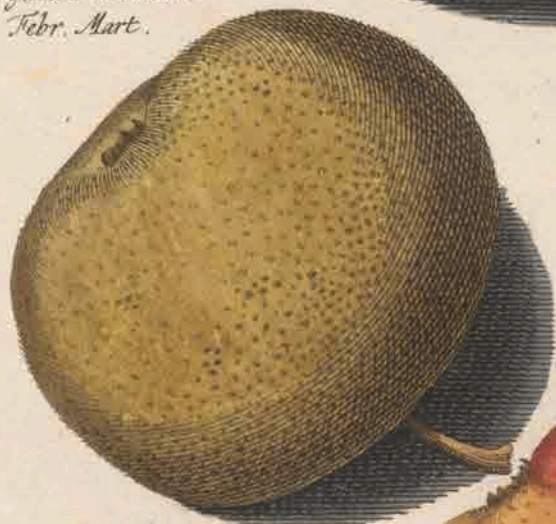
Befy d'Hery.
Dec. Nov.



Louchebirn.
Jan. Febr.



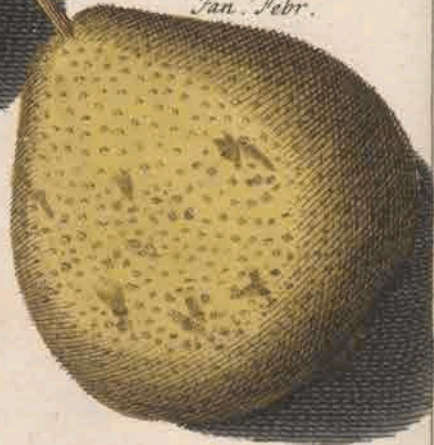
Bergamotte Soulers.
Febr. Mart.



Angelique de Bourdeaux.
Feb. Mart.



Winter-Zuckerbirn.
Jan. Febr.



Martin Sec d'Hiver.
Dec. Jan.



VII. Tafel.

Graue Butterbirn, Beuré gris. Ist eine sehr grosse Birn, von etwas länglichter Form, ohne verb zu seyn, auch ist sie etwas uneben und höckerig, und manchmalen ein wenig schief. Ihre Schale ist rauh, von gelblichgrauer Farbe und sehr dünne. Sie hat ein mildes, sehr saftiges und wie Butter zerschmelzendes Fleisch, wovon sie ihren Namen hat; auch ist sie von sehr lieblichem, feinen Geschmack, so, daß sie von vielen für die lieblichste von allen Birnen gehalten wird; und könnte man selbige allezeit, oder zu jeder Jahreszeit haben, würde man keiner andern begehren.

Der Baum treibt starkes, aber manchmalen etwas krummes Holz; auch trägt er stark, ist aber dem Krebs gar sehr unterworfen.

Die grüne Butterbirn, Beuré verde, welche man in einigen Verzeichnissen findet, ist keine andere, als die oben beschriebene Sorte, nur fällt sie, der Farbe nach, etwas grüner aus, auch ist sie insgemein nicht so wohlgeschmack, welches sonder Zweifel dem Stamm, worauf sie gepfropfet worden, zuzuschreiben.

Rothte Butterbirn, Beuré rouge. Ist von voriger in nichts als in der Farbe unterschieden, welche rothbraun, und so viel sich vermuthen läßt, durch das Pfropfen entstanden ist; doch halten einige diese Sorte für die schmackhafteste von allen Butterbirnen. Diese Butterbirnen wachsen wohl auf hochstämmigen Bäumen, an Spalieren aber werden sie besser; auch kan man sie sowohl auf Quitten als Wildlinge pfropfen, und man findet, daß diejenige so auf Quitten wachsen, allezeit etwas röthlichter ausfallen.

Chassery, Chassery. Ist eine mittelmäßig grosse vollkommen eysförmige Birn; weder das kleine Aug, noch der sehr lange Stiel, sitzt tief innen. Ihre Schale ist etwas rauh und dick, und wann sie reif geworden, von grünlichtgelber Farbe, mit braunen groben Tupfen besprenget und gepfleckt. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig und von sehr lieblichem, angenehmen Geschmack, wenn sie in einem trockenen guten Boden, und in einer guten Lage wächst, aber in einem feuchten nassen Boden taugt sie selten viel: denn da ist sie insgemein vom Geschmack schlecht, und dabey klein. Auf einem hochstämmigen Baum wird sie so gut als am Spalier, doch fällt sie an diesem ungleich besser aus.

Der Baum hat ein gutes starkes Gewächs, und trägt sehr stark.

Ambrette, Ambrette. Ist eine mittelmäßig grosse Birn von größtentheils runder Form, ihr Aug ist nicht tief, und der Stiel kurz. Ihre Schale

ist insgemein etwas dick und rauh, wie an den grauen Menetten, von rothbräunlicher Farbe; in einem leichten, trockenen Boden aber, ist sie etwas weißlicher, oder blasser, als in einem schweren und nassen. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, und von sehr lieblichem zuckersüßen Geschmack, wenn sie recht reif ist, da sie denn, ohne Widerspruch, für eine der besten Birnen ihrer Zeit gelten kan. Wenn sie aber eine solche werden soll, muß sie nothwendiger Weise einen guten, trockenen, lockern Boden haben, denn in einem feuchten, zehen Boden, bleibt sie ungeschmack. Sie wächst auf einem Wildling so wohl als auf einem Quittenstamm, und auf einem hohen Stamm eben so gut als auf einem niedrigen. Am Spalier bekommt sie sehr wohl.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt stark. Sein Holz ist etwas dornicht, wie am Winterdorn.

Louise Bonne, Louise Bonne. Ist eine ziemlich grosse Birn, von etwas länglicher, ungleicher Form, und kommt hierinnen viel mit der St. Germain überein, doch ist sie insgemein etwas derber. Ihr Aug ist nicht gar tief und der Stiel kurz, dick und krumm. Ihre Schale ist glatt, von grüner Farbe, und wenn sie reif oder essbar wird, fällt sie etwas in das Weisse. Ihr Fleisch ist sehr mild, schmelzend, saftig, und wenn sie in einem trockenen Boden wächst, süß und angenehm von Geschmack; aber in einem nassen und zehen Boden, wird sie zwar grösser, doch schlecht und ungeschmack. Am Spalier wächst sie sehr wohl.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und ist ungemein tragbar.

Besy d'Hern, Besy d'Hery. Ist eine mittelmässig grosse Birn, ziemlich kugelförmig, und das Aug nebst dem Stiel, welcher sehr lange und dünne ist, sitzen nicht tief innen. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, grünlichtweiß, oder ganz blasgrün. Ihr Fleisch ist hier zu Lande etwas derb und trocken, von sehr schlechtem Geschmack, daher sie denn nur, selbst um Paris, zum Dünsten taugt, und auch in so ferne in guter Achtung stehet.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark.

Louwtjes Birn, Louwtjes Peer. Ist eine nicht gar grosse, sehr längliche Birn, gegen den Stiel zu spizig, ohne derb zu seyn. Ihre Schale ist etwas rauh von grauer oder blasbräunlicher Farbe, wie an der Nietbirn, wenn sie aber reif ist, wird sie etwas gelblicht; aus der Hand isset sie sich nicht wohl, hingegen taugt sie am besten zum Kochen, indem sie, gleich der Kampervenus, ein gutes Gerichte giebt.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird groß und trägt ungemein stark, weswegen er denn auch um so viel mehr verdienet gepflanzt zu werden.

Ver-

Bergamotte Soulers, Bergamotte Soulers. Ist eine ziemlich grosse Birn, von blattrunder Form, doch ist sie nicht so glatt als die Herbstbergamotten. Das Aug und der Stiel, welcher nach Proportion der Grösse der Frucht, nicht gar lang ist, sitzen etwas tief innen. Die Schale ist grünlichtgelb und mit feinen braunen Tupfen und Flecken besprenget. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig, und von lieblichem zuckersüßem Geschmack, wenn sie in einem guten lockern Boden wächst.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt ziemlich wohl.

Angelique, Angelique. Kann eine sehr grosse Birn werden, wenn sie in einem guten Boden wächst, ausserdem aber wird sie nur mittelmässig groß. Sie ist von Form rundbauchig, und gegen den Stiel zu, der ziemlich lang ist, etwas kurzgespitzt, auch ist ihr Aug nicht gar tief. Wenn sie reif ist, hat sie eine gelblichtgrüne Farbe, auch ist sie zart braun getupft, und vielmals an der Sonnenseite etwas blas braunroth. Ihr Fleisch ist ein wenig derb, zuckersüß und lieblich, wenn sie recht reif ist, wozu sie jedoch hier zu Lande selten oder niemalsen gefanget, wenn sie auch gleich an einem guten Spalier siehet, daher es denn nicht rathsam ist, dieselbe zu pflanzen, als wo sie einen guten Boden und seine Lage hat.

Der Baum hat ein schönes Gewächs und trägt stark.

Winter Martin Sec, Martin sec d'Hyver. Ist eine mittelmässig grosse Birn, von nicht gar länglichter etwas bauchichter Form, und gegen den Stiel zu, welcher nicht lang ist, wird sie ein wenig dünner. Ihre Farbe ist grün- oder graulichbraun an der einen Seite, und an der andern hochrothbraun, so, daß sie, sowohl der Form als Farbe nach, mit der Mouffelet viel Aehnlichkeit hat, doch ist sie insgemein grösser. Ihr Fleisch ist derb, aber mild genug, und von sehr angenehmen, lieblichen, etwas bisamhaften Geschmack, wenn sie in einem guten Boden und in einer feinen Lage wächst, auch auf einen Wildling gepfropfet ist, denn auf Quitten wird sie manchmalen steinig.

Der Baum hat ein schönes Gewächs, und ist sehr tragbar.

Winter-Zuckerbirn, Suikerey. (Winter) Ist eine mittelmässig grosse Birn, von rundlichter Form, gegen den Stiel kurz zugespitzt, und ihr Aug ist nicht tief. Ihre Schale ist etwas rauh, und wenn sie reif geworden, gelblichtgrün, auch mit hellbraunen groben Tupfen und Flecken über und über gefleckt, so, daß sie etwas grau und bräunlicht aussiehet, und dem ersten Ansehen nach mit der Angelique viel Aehnlichkeit hat, kann aber äußerlich von sel-

biger dadurch unterschieden werden, daß sie etwas kleiner, das Aug nicht tief, und der Stiel kürzer ist. Ihr Fleisch ist verb, saftig genug, und von zuckerfüßem lieblichen Geschmack, wenn sie in einem guten, trockenen Boden wächst, denn sonst ist sie hart und ungeschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt sehr stark, sowohl am Spalier als am Stamm.

VIII. Tafel.

Besy de Chaumontel, Besy de Chaumontel. Ist eine sehr gute Birn, von etwas länglichter Form, doch fällt die eine, an dem nämlichen Baum, auch wohl kürzer oder länger, als die andere aus; ferner ist sie insgemein ein wenig uneben, und um das ziemlich tiefe Aug etwas eckicht oder gebiert, und der Stiel ist nicht lang. Ihre Schale ist rau, und in einem gelblichten Grund zimmetbraun zart gefleckt und getupft, auch ist sie manchmal, an der einen Seite, etwas braunroth oder purpurfarb. Der Form nach hat sie viel Aehnlichkeit mit der **Von Chretien**, doch ist sie etwas kleiner. Ihr Fleisch ist mild genug, schmelzend, und wenn sie recht reif ist, von lieblichem, angenehmen Geschmack, so, daß sie nebst der **Colmarbirn** für eine der besten Winterbirn, die zur Zeit bekannt sind, gehalten wird, sie ist aber von Güte gar verschieden, nachdem sie nämlich in einem Boden oder in einer Lage wächst, und das Spalier bekommt ihr sehr wohl.

Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt stark.

St. Germain, St. Germain. Ist eine ziemlich grosse Birn, von länglichter, nicht bauchichter Form, woben sie insgemein uneben und schief wächst. Ihr Stiel ist kurz, und das Aug nicht tief; doch fallen diese Früchte an dem nämlichen Baum, in Ansehung der Form, sehr ungleich aus. Ihre Schale ist grob und rau anzusehen, dabey aber nicht dick und von Farbe grün, doch wird sie, wenn sie reifet, etwas gelblicht, auch ist sie bräunlicht getupft. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, voll Saftes, und von sehr lieblichem angenehmen Geschmack, wenn sie in einem guten, trockenen Boden, und in einer feinen Lage wächst; in einem nassen, zehen Boden bleibt sie insgemein schlecht und ungeschmack. Wenn man diese Früchte gut haben will, müssen sie an einem Spalier in einer guten südöstlichen oder südlichen Lage wachsen.

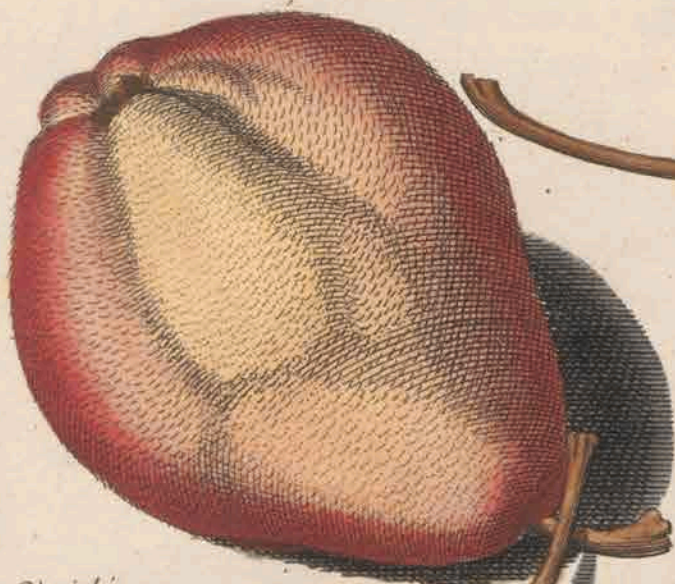
Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt sehr wohl.

Die gelbe **St. Germain** ist von der vorigen in nichts unterschieden, als daß sie von Farbe etwas gelblichter ausfällt; doch kommt solches sonder Zweifel von dem Pfropfen her.

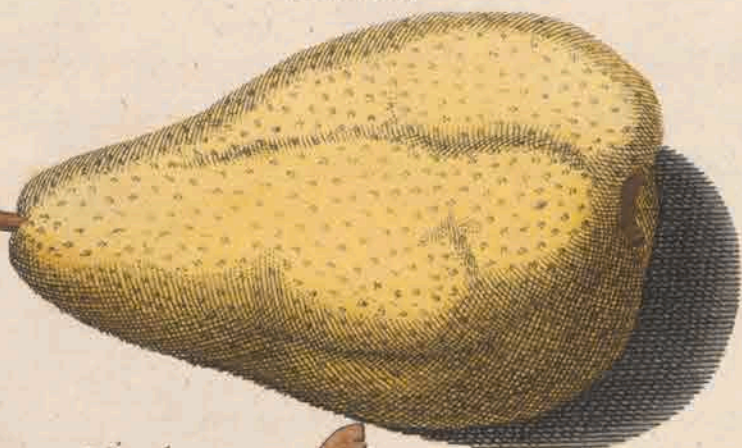
Verir-

TAB. VIII.

Bey de Chaumontel.
Febr. Mart.



St. Germain.
Dec. Jan.



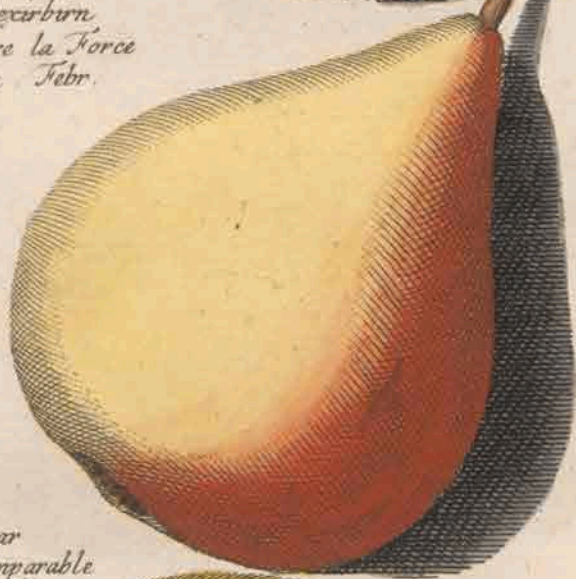
Winterbergamotten.
Bergamotte d'hiver
Febr. Mart.



Winter - Rousset
Jan. *Rousset d'hiver*
Febr.

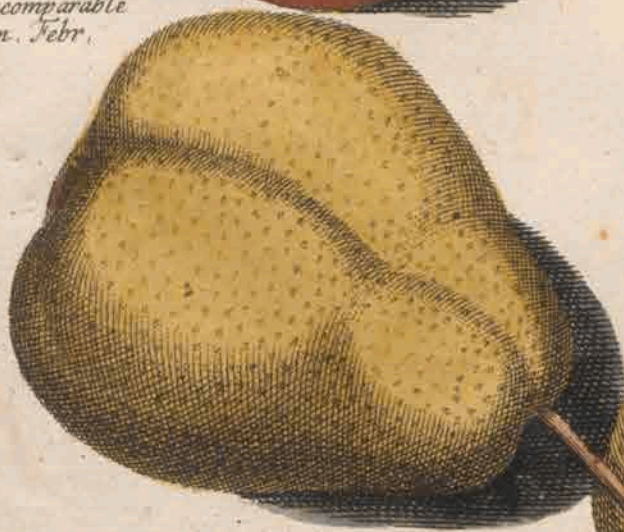


Vexirbirn
Poire la Force
Jan. Febr.



Grosfer Mogol
Grand Monarque
Febr. Mart.

Colmar
Incomparable
Jan. Febr.



Berirbirn, Foppen - Peer. Ist eine etwas grosse Birn, welche nach dem ziemlich langen Stiel, spizig zulauft. Wenn sie reif ist, hat sie eine gelbe Farbe, und an der einen Seite ist sie vielmals hellroth, von lieblichem Ansehen; sie kan aber nicht aus der Hand gegessen werden, sondern taugt nur zum Kochen, wozu sie eine von den besten Birnen ist, welche ein rothes Gerichte giebt; und hiezu verdienet sie auch gepflanzt zu werden.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr stark, daher denn die Frucht insgemein nicht gross wird.

Die rothe Berirbirn, ist von der beschriebenen in nichts unterschieden, als daß sie mehr roth ist, und also ein feines Ansehen hat. Daß aber selbige mehr oder weniger roth ausfällt, kommt nur blos von der Verschiedenheit der Stämme, worauf sie gepfropfet wird, wie auch von der Lage her.

Kampervenus, Kamper-Venus. Diese Birn kommet fast in allem mit der vorhergehenden überein, ist aber kürzer von Form, und insgemein von Farbe nicht so schön roth und gelb. Sie ist ebenfalls nicht aus der Hand zu essen, taugt aber ausnehmend wohl zum Kochen, da sie dann, ohne irgend einen Zusatz, gleich der vorhergehenden roth wird.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, trägt stark, und kan gross werden.

Winterbergamotten, Bergamott d'Hyver. Wird eine sehr grosse Birn, und gleicht, der Form und Farbe nach, einer gemeinen Sommer- oder Herbstbergamotten, sehr viel; ihr Stiel aber ist viel länger; sie selbst wird insgemein grösser, auch sind sie nicht alle so platt. Ihr Fleisch ist mild, saftig und schmelzend genug, aber nicht so lieblich wie an der Herbstbergamotten, oder an der Crasane.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Winterrousselet, Rousselet d'Hyver. Ist eine mittelmässig grosse, etwas länglichte Birn, und hat in Ansehung der Grösse und Form viel Aehnlichkeit mit der Martin Sec, wird auch von einigen dafür gehalten, ist aber in verschiedenen Theilen von ihr unterschieden: denn sie hat einen längeren Stiel, eine andere Farbe, und einen andern Geschmack. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von grünlichtgelber Farbe, woben sie manchmalen auch roth, doch aber nicht so braunroth als die Martin Sec, ist. Ihr Fleisch ist etwas körnigt, doch mild genug, voll Saftes, und von zuckersüßem lieblichen Geschmack, wenn sie in einem guten Boden wächst, sonst aber hat sie einen schlechten unangenehmen Geschmack.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Colmar, Colmar ist eine ziemlich grosse Birn, von Form etwas länglicht, doch nicht bauchicht, und das grosse und tiefe Aug ist etwas platt; nach dem kurzen und

und dünnen Stiel zu, wird sie wenig dünner, auch ist sie etwas uneben, höckerig und schief von Gewächs. Alleine sie ist auf dem nämlichen Baum von verschiedener Form, indem die eine kürzer und platter und die andere länglicher ausfällt. Ihre Schale ist glatt und dünn, und wenn sie reif geworden, von Farbe grünlichtgelb und etwas zart getupft. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, fastig und von ausserordentlich lieblichem, hochfeinen Geschmack, wenn sie in einem guten Boden wächst, daher sie denn auch mit Recht für eine der besten Winterbirnen gehalten werden kan. Ueberdem hat diese Sorte auch noch diese Eigenschaft, daß die Früchte nicht zugleich reif werden, sondern es wird eine nach der andern weich und essbar, so, daß man von selbigen zwey bis drey Monate lang, und vom December bis in den Merzen essen kan, und wenn sie einmal weich geworden, verderben sie eben nicht bald, sondern halten sich lange, ohne zu faulen oder ungeschmack zu werden. Soll aber die Birn diese Eigenschaft haben, so muß sie in einem guten Boden und in einer guten Lage am Spalier wachsen, sonst bleibt sie bey uns manchmalen schlecht und ungeschmack, gleich andern ausländischen, und andern feinen Sorten.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt ziemlich stark, wenn er etwas zu Jahren gekommen.

Grosser Mogol, Grand Monarque. Kan eine sehr grosse Birn, und wohl von allen Sorten die grössste werden, doch bleibt sie auch manchmalen kleiner. Ihre Form ist dick, rund, und zuweilen höckerig oder uneben, und gegen den Stiel kurzgespitzt. Ihre Schale ist glatt, von Ansehen grob und dick, und wenn sie reif geworden, blasgrün, manchmalen auch, doch selten etwas roth von Farbe. Ihr Fleisch ist grob und körnigt, auch ist sie nicht aus der Hand zu essen, gedünstet aber, oder gebraten, vortreflich, und eine der besten Birnen, sonderlich da sie groß ist, und ihrer wenige den Topf füllen.

Der Baum hat gutes, starkes und grobes Holz, und trägt sehr stark, daher er denn auch verdienet gepflanzt zu werden, und zwar um so viel mehr, weil seine Frucht groß und ansehnlich ist, und wenige einen Korb oder Schüssel füllen.

Nota Man muß diese Birn nicht mit der Winter-Gratirole verwechseln, wie einige thun: denn sie sind der Form nach sehr unterschieden, weil die Winter-Gratirole länglicher, unebener und nicht so kurz gespitzt ist, und vielmehr einer Winterbonchretien gleicht, doch ist sie auch eine Kochbirn.

Anmerkung.

Nachdem wir nun die Beschreibung der Äpfel und Birnen zu Ende gebracht haben, wollen wir hier zwey Register noch beyfügen, welche nicht alleine dazu dienen sollen, daß man dieselben unter den angeführten Namen, an ihrem Platz finden könne; sondern damit man auch die übrigen Namen, so man ihnen an andern Orten beygelegt, möge kennen lernen; welches denn auch, in so ferne uns diese Namen bekannt sind, nicht anders als nützlich seyn kan.

Die Zeit, wenn jede Sorte reif wird, ist auf der Platte, bey jeder Frucht, angezeigt, woben wir noch dieses zu erinnern haben, daß hier diejenige Zeit zu verstehen seye, zu welcher die Frucht essbar ist, sie mag nun gleich vom Baum, wie die Sommerfrüchte, oder wenn sie nach dem Pflücken, wie die Herbst- und Winterfrüchte, etwas erlegen, essbar seyn.

Namen.

UNIVERSITÄT
BERLIN

Ananas apfel - (VII. 58) v. Pome

Apri v. Pome. (P.) Apri ordinaire (XII. 103)
 — petite (X. 83)
 — grande (XII. 95)
 — mediocre (XII. 101)

Auffang apfel. X. 2. 50.

Atlas Apfel Pome. Latin. V. 37.

August apfel. I. 2. 1.

Basse Pome (Passe pome) rouge 1. 4

— 1. 5
 — 11. 12
 — 11. 20
 — Snyette, Snydaa — 11. 20

Berliner apfel. XIII. 105

Berstorffer schwarze P. noire. XI. 90

— Serones 11. 18
 — wileles XII. 54
 — exendlicher od. Linder B. XIII. 63
 — Furiabel (Requette platte) (VIII. 64)

Büttcher (pato, d. Luft b. b. u. 3. 1. 1.)

Calville blanche d'été 1. 8

— d'hiver François. quillon. 9.

— flamante. XI. 87. XI. 89

— hative 1. 3

— platte rouge d'été 1. 6

— Royale d'été 11. 10

— d'hiver XI. 85.

— rouge d'hiver VII. 61

— — petite — 82

Carolin d'Angleterre VI. 47

Charmant blanc (Rambour blanc)
 (11. 11)



Namenregister und Blatzeiger der vor- hin beschriebenen Aepfel.

A

Aagt, S. Kroon-Appel. *Knorr's Pomerol. Tab. pag. 31.*
Aagt (Engelse), S. Kroon-Appel.
Agatje (Enckhuizer) S. Enckhuizer S. Agatapfel.
Angelierapfel. Angelier-Appel. - 24
Anisapfel, S. Fenouillet.
Apis. Pomme d'Apis. *12. 101. - XII. 28*
Apis rother. Apis rouge. - 28
Aurea Libertas. - 21

E

Bardin, S. Courtpendu.
Bastaard-Kroon, S. Kruis van Gelder.
Bellefleur, S. Bellefleur.
Bellefleur. Lange Bellefleur. Dubbelde Belle-
fleur. - *VIII. 17*
Bellefleur (Reinette) S. Pomme Madame.
Bellefleur (Ronde), S. Pomme Madame.
Bellefleur (Zoete), S. Dolphyn.
Bindersoet, S. zoete Hoolaart.
Birnsüsse (der graue) S. Peer-zoete.
Birnsüsse (der weisse) S. Peer-zoete.
Blanke Rabauw, S. Bloem-Zuur.
Blanke Renet, S. Reinette.
Blanke Zoete, S. Silverling.
Bleyer Bellefleur, S. Zuicker-Appel.
Bloem-Zoete, (Zomer-of Herfst-). Holland-
sche Zoete. Goede Zoete. Kandy-Zoe-
te. - *II. 4*
Bloem-Zoete (Winter). Winter goede Zoe-
te. - *VIII. 15*
Bloem-Zoete (Witte). - *III. 7*
Bloem-Zuur. Blanke Rabauw. - *V. 11*
Blumen saure. S. Bloem-Zuur.
Blumen süsse (der Sommer oder Herbst.) S.
Bloem-Zoete (Zomer-of Herfst.)
Blumen süsse (der weisse) S. Bloem-Zoete.
Bobbert. S. Zoete Bobert.

Bl.

Borsdorfferapfel. Borsdorffer Appel. Witte
Leipziger Reinette Batarde. *8. 63. - X. 22*
Borsdorffer- Appel (Vroege). Langstelige
Borsdorffer. - *22*
Bramboos- Appel, S. Gulderling.
Brandapfel. Brand-Appel. - *V. 11*
Brandapfel, süßer. Brand- Appel (zoete).
Brand-Zoete. - *V. 11*
Bräunling. S. Bruindeling.
Bruindeling. Bruinder. Zwart- get. *VIII. 18*

C.

Calville Blanche d'Été. Witte Zomer- Cal-
ville. *I. 2*
Calville Blanche d'Hyver. Witte Winter-
Calville. Calville Blanche à cotes. *XI. 27* *II. 89.*
Calville rouge d'Été. Rode Zomer-Calville. *12*
Calville rouge d'Automne. Rode Herfst-
Calville. Herfst-Present. Gelders Present. *8. III.*
Calville rouge d'Hyver. Rode Winter- Cal-
ville. Sanguinole. Calville Sanguinole.
Calville musqué. Calville rouge en dedans
& dehors. - *XI. 25*
Calville d'Automne rayé, S. Tramboos-Appel.
Caracter- Appel, S. Drapp d'Or.
Carolin (Englischer) Caroline d'Angleterre, S.
Engelsche Carolyn.
Characterapfel. S. Drap d'Or.
Citronenapfel. S. Citroen- Appel.
Citroen- Appel (Zomer- oder vroege). Ta-
fel- Appel. - *I. 3*
Citroen- Appel (Winter-) Limoen- Appel.
X. 19
Couleur de Chair, S. Kroon- Appel.
Courtpendu gris. Grauwe Korpendu.
Reinette Courtpendu. Bardin. Pomme de
Bardin. Goslingase Reinet. - *X. 23*
P
Court-



Blat.

Courtpendu rouge. Courtpendu rolaar.
 Reinette Courpendu rouge. Rode Kor-
 pendu. - - - x. 24
 Courtpendu blanc Witte Korpendu. x. 24
 Courtpendu (Zoete). - - - x. 24
 Cuisinot, S. Kroon-Appel.

D.

Danziger Rantenapfel. Dantziger Kant-Appel.
 Roode Kant-Appel. - - - IV. 9
 Delphin. S. Dolphyn.
 Doeke Martens. - - - II. 5
 Dolphyn. Zoete Dolphyn. Dolphyn triom-
 phant. Zoete Bellefleur. Zoete Pigeon.
 Zoete Passe-Pomme. - - - II. 5
 Dragonder-Appel, S. Wyn-Appel.
 Drap d'Or. Reinet Drap d'Or. Character-Appel.
 - - - x. 23
 Duif-Appel, S. Pigeon.
 Dubbelde Griet, S. Griet.
 Dubbelde geele Renet, S. Krappe-Kruin.
 Dubbelde grauwe Renet, S. Reinette.
 Dubbelde rode Paradys, S. Paradys.

E.

Engelsche Aagt, S. Kroon-Appel.
 Engelsche Carolyn. Caroline d'Angleterre.
 Karlyn-Appel. Present Royal d'Ete. Zo-
 mer-Present - - - I. 3
 Elgelsche Konings- oder Kings-Pepping, S. Par-
 main.
 Engelsche Paradys, S. Vrouwties-Appel.
 Engelsche Pepping, S. Parmain, und Pepping.
 Engelsche Goud-Pepping, S. Peppin d'Or.
 Enkhuiser Agatapfel. Enkhuiser Appel. Enk-
 huiser Aagte. Enkhuiser Maagt. Tryn-
 weuwster - - - xii. 30
 Enkhuiser-Appel (Zoete).
 Erveling (Zomer-of Herfst-) Hondert merk.
 - - - III. 7
 Erveling (Winter) - - - xii. 19
 Erveling (süßer) Erveling (Zoete). - - - II. 13
 Everapfel. Eyer-Appel. Weyburger. V. 11

F.

Fenouillet. Pomme d'Anis. Anys- oder Ven-
 kel-Appel. Gorge de Pigeon. - - - I. 20
 Fenouillet douce. Zoete Anys- oder Venkel-
 Appel. - - - I. 20
 Frambos-Appel. Calville d'Automne rayé.
 Gestreepte Herfst-Calville - - - III. 4
 Framboos-Appel (Winter), S. Gulderling.
 Fransche Gulling, S. Gulderling.
 Fransche Noble, S. Princesse noble.
 Fransche Rabau, S. Reinette.
 Grauenapfel. S. Vrouwties-Appel.
 Fyne Kroon S. Kroon-Appel.
 Fyne Gulling, S. Gulderling.

G.

Blat.

Geele Gulling, S. Gunderling.
 Geele Renet, S. Reinette.
 Gelders Kruis, S. Kruis van Gelder.
 Gelders Present, S. Calville.
 Gewürzapfel. S. Kruid-Appel.
 Goede Zoete, S. Bloem-Zoete.
 Gorge de pigeon, S. Fenouillet.
 Goslingase Kruidling. S. Kruid-Appel.
 Goslingase Renet, S. Courtpendu.
 Goud-Appel, S. Gulderling.
 Goud-Pepping, S. Peppin d'Or.
 Goudelings-Pepping.
 Goud-Renet, S. Reinette d'Or.
 Grauwe Gulling, S. Gulderling.
 Grauwe Zoete. Grauwe Hol-Zoete. Hol-
 Zoete. Vlaamse Zoete. - - - VII. 15
 Grauwe Peer-Zoete, S. Peer-Zoete.
 Grauwe Renette, S. Reinette.
 Grethe, S. Griet.
 Griet (Enkelde) Zwolse Griet. Zeeuwse
 Griet. - - - V. 112
 Griet (Dubbelde). - - - VI. 26
 Griet (Roomsche) - - - 26
 Groene Renet, S. Reinette.
 Gulden Pepping, S. Peppin d'Or.
 Gulderling, S. Gulderling.
 Gulderling (Geele). Fyne Gulling. Enkelde
 Gulling. Goud-Appel. - - - VII. 15
 Gulderling (Grauwe). Fyne grauwe Gul-
 derling. Enkelde grauwe Gulling. - - - 15
 Gulderling (Dubbelde grauwe) - - - 15
 Gulderling rother Gulderling (Rode) III. 8
 Gulderling (Fransche) - - - 9
 Gulderling (zeeuwsche), S. Vrouwtjes-Appel.
 Gulderling (Zoete). - - - VII. 15
 Gulderling (Spaansche). Winter Framboos-
 Appel. Bramboos-Appel. - - - xii. 29

H.

Heer Appel. Grote Heer-Appel. Grote
 Prinsen-Appel. Present royal d'Hyver.
 Winter-Present. - - - V. 12
 Hemdgen, (das seidene). Syden Hemdje.
 Herbststreifling. S. Stirepling.
 Herfst-Present, S. Calville rouge.
 Herrnapfel. S. Heer-Appel.
 Hiefenapfel (der rothe saure), S. Iopen-
 Appel.
 Himbeerapfel. S. Framboos-Appel.
 Holart (der süße) Hoolaart, S. Zoete Hoolaart.
 Hollandsche Aagt, S. Kroon-Appel.
 Hollandsche Pepping, S. Pomme Madame.
 Hollandsche Zoete, S. Bloem-Zete.
 Hohlsüße Hol-Zoete, S. Grauwe Zoete.
 Hondertmerk, S. Erveling.

Goldapfel
— (Pome Dor) VI. 29
VI. 44.

Guldenling Englische gelbe. VI. 50.
—— rother — 49
—— weisser. XII. 100

Endbeeraffel VIII. 62

Fenouillet v. Pome F. (XIII. 108)

Jacob's apfel
Jungferna.

1. 2
4. 54.

UNIVERSITÄT
BERLIN

Kaiserapfel rother III. 22
weisser XII. 93.

Nonpareil. (Pepin D'Angletone
VII. 53.

Klopperapfel. III. 24

Käberling II. 14.

Paradies apfel rother IV. 30
weisser II. 15.

Paul's nes gelber winter XIII. 106

grüner winter IX. 73

rother winter V. 40.

Krausich apfel VIII. 65

Kriegs apfel V. 42

Parmain D'Angletone. IV. 29



I. Blat.	L. Blat.
<p><i>St. Jacobs - Appel</i>, S. Kruid - Appel. <i>St. Jans - Appel</i>, S. Paradys. <i>Joopen</i>. Rode Joopen. Roode Zuure Joopen. 1. 2 — Rode (Zoete). Rode Zoete Pepping 1. 12 — (Witte Zoete). Zoete Neven, Water-Zoete. 11. 14</p>	<p><i>Lange witte Appel</i>, S. Kruid - Appel. <i>Lauweris Kruid - Appel</i>, S. Kruid - Appel. <i>Lekkerbeetje</i>, S. Kroon - Appel. <i>Limoen - Appel</i>, S. Citroen - Appel. <i>Litle Pepping</i>, S. Peppin d'Or.</p>
<p><i>Juffers - Appel</i>, S. Kruid - Appel. <i>Juffers - Kruidling</i>, S. Kruid - Appel. <i>Jungfern - Gewürzappel</i>, S. Kruid - Appel.</p>	<p>M. <i>Martensappel</i>, S. Doeke Martens. <i>Merveille Parmain</i>, S. Parmain.</p>
<p>K. <i>Kaasjes - Appel</i>, S. Kantjes. <i>Kandy - Zoete</i>, S. Bloem - Zoete. <i>Kaneel - Zoete</i>, S. Zoete Hoolaart. <i>Kant - Appel</i>, S. Dantziger Kant - Appel. <i>Kant - Ribbert</i>, S. Ribbert. <i>Kantjesappel</i>, Kantjes - Appel. Zieppel - Appel. <i>Kaasjes - Appel</i>. - - - 11. 16</p>	<p>N. <i>Naantjes - Appel</i>, S. Paradys. <i>Nelguin</i>. Nel Guin. - 11. 22 <i>Noblesse</i>, S. Princesse Noble. <i>Nonpareille</i>, S. Reinette. <i>Notre Dame</i>, S. Vrouwtjes - Appel.</p>
<p><i>Kantjesappel</i> (süßer) Kantjes - Appel (Zoete) 16 <i>Karlyn - Appel</i>, S. Engelsche Carolyn. <i>Keisers - Zoete</i>, S. Peer - Zoete. <i>Konings - Pepping</i>, S. Parmain. <i>Korpendu</i>, S. Courtpendu.</p>	<p>O. <i>Orangeappel</i>. Oranje - Appel. Engelsche Oranje - Appel. 11. 18 <i>Osterappel</i>, S. Paasch - Appel.</p>
<p><i>Krappe - Krui</i>. Krappe - Krui. Dubbelde geelle Renet. Pomme durant - 11. 22 <i>Kreuzappel</i> (der Geldrische) S. Kruis - Appel. <i>Kronappel</i>. Kroon - Appel. Fyne Kroon. Aagt - Appel. Engelsche oder Hollandsche Aagt. Lekkerbeetje - 11. 16 <i>Kronappel</i> (rother) Kroon - Appel (Rode). Rode Kroon. Rode Aagt. Tulp. Kroon. - 16 <i>Kronappel</i> (Sommer) Kroon - Appel (Zomer) Zomer - Aagt. Cuisinot d'Été. Cuisinot rulpé. Quisnot. Couleur de Chair. Tarw - Appel. 1. 3 <i>Kronappel</i> (süßer) Kroon - Appel (Zoete) Zoete Aagt.</p>	<p>P. <i>Paasch - Appel</i>. - 11. 26 <i>Palaſtinerappel</i>, S. Pomme de Palestina. <i>Paradisappel</i>, S. Paradys - Appel. <i>Paradys - Appel</i> (Rode Zomer). Rode St. Jans - oder Naantjes - Appel. 11. 28 <i>Paradys - Appel</i> (Witte Zomer) Vroege Paradys - Appel. St. Jans - Appel, Naantjes - Appel. 11. 9 <i>Paradys - Appel</i> (Vroege Zoete -) <i>Paradys - Appel</i> (Enuelde rode Winter). <i>Paradys - Appel</i> (Dubbelde rode Winter). <i>Paradys - Appel</i> (Engelsche), S. Vrouwtjes - Appel.</p>
<p><i>Kroon - Appel</i> (Bastaard), S. Kruis - Appel. <i>Kruid - Appel</i> (Enkelde). Vroege Kruid - Appel, oder Kruideling. 1. 2 <i>Kruid - Appel</i> (Dubbelde). Goslingaſe Kruidling. 1. 3 <i>Kruid - Appel</i> (Witte). St. Jacobs - Appel. Lange witte Appel. 1. 1 <i>Kruid - Appel</i> (Lauweris) Sneeuw - Appel. 1 <i>Kruid - Appel</i> (Juffers). Juffers. Kruidling. Juffers - Appel. 11. 9 <i>Kruis - Appel</i>. Kruis - Appel van Gelder. Gelders Kruis. Bastaard - Kroon. Bastaardt - Aagt. 11. 10 <i>Kruis - Appel</i> (Rode). Rood Gelders - Kruis. Rode Bastaard. Kroon of Aagt. - 10 <i>Kurſtiel</i>, S. Courtpendu.</p>	<p><i>Parmain</i>, S. Parmain. <i>Parmain d'Été</i>, Zomer - oder Herſt - Parmain. <i>Peppin - Parmain d'Été</i>, Zomer - oder Herſt - Parmain - Pepping. 11. 4 <i>Parmain d'Hyver</i>. Peppin Parmain d'Hyver. Winter - Parmain. Winter Parmain - Pepping. <i>Peppin - Parmain d'Angleterre</i>. Engelsche Parmain - Pepping. Grauwe oder blanke Pepping van der Laan. Peremenes. Zeeuwſche Pepping. 11. 26 <i>Parmain rojal</i>. Parmain rojal de longue durée. Engelsche Konings - oder Kings - Pepping. <i>Merveille</i>. Parmain. Dubbelde Parmain. 30. 11 <i>Passe - Pomme</i>, S. Pigeon. <i>Passe - Pomme</i> (Zoete) S. Dolphyn.</p>



Peer - Zoete (Gauwe). Keifers - Zoete. Zoete
 van Dekker. Pomme-Poire. - // 4
 Peer Zoete (Blanke) - 5
 Pepping, S. Pepping.
 Pepping oder Pepling, Witte Pepping. Blan-
 ke Pepping. - VI. 13
 Peppin d'Angleterre. S. Parmain, und Peppin
 d'Or.
 Pepping (Gauwe). - VI. 14
 Peppin (Hollandsche), S. Pomme Madame.
 Peppin d'Or. Goud - Pepping. Goudelings-
 Pepping. Gulden - Pepping. Engelsche
 Goud-Pepping. Little Pepping. Pomme
 d'Or. Goud-Appel. - IX. 21
 Peppin-Parmain. S. Parmain.
 Pepping (Rode).
 Pepping (Rode Zoete), S. Joppen.
 Pepping van der Laan. S. Parmain.
 Peremenes, S. Parmain.
 Piegou, S. Pigeon.
 Pigeon. Duif-Appel. Passe-Pomme - XI. 25
 Pigeon (Bonte). Passe-Pomme panaché.
 Pomme de Jerusalem. - 25
 Pigeon (Zoete) S. Dolphin.
 Pipping oder Pipling, S. Pepping.
 Platte Apfel, (der witte) S. Witte platte.
 Pomme d'Apis, S. Apis.
 Pomme d'Apis. S. Apis.
 Pomme d'Or, S. Peppin d'Or.
 Pomme douce. - X. 10
 Pomme durent, S. Krappe-Kruin.
 Pomme de Jerusalem, S. Pigeon.
 Pomme Madame. Pomme Madame. Wyker-
 Pepping. Hollandsche Pepping. Ronde Bel-
 lefleur. Reinette Bellefleur. - XI. 27
 Pomme de Palestina - I. 1
 Pomme-Poire, S. Peer-Zoete.
 Pomme-Rose. Pomme-Rose. de France-
 Fransche Roos-Appel. - V. 12
 Present-royal d'Eté, S. Engelsche Carolyn.
 Present royal d'Hyver, S. Heer-Appel.
 Present (Gelders), S. Calville rouge.
 Present (Zomer-) S. Engelsche Carolyn.
 Present (Herfst-) S. Calville rouge.
 Present (Winter) S. Heer-Appel.
 Prinzen-Appel (Grote) S. Heer-Appel.
 Princes-Appel. - III. 7
 Princess Appel (Zoete). - 7
 Princesse Noble. Fransche Noble. Pomme-
 Noblesse. - VI. 14
 Prinzessenapfel. S. Princes-Appel.
 Q.
 Quisnot, S. Kroon-Appel.
 R.
 Rabau, Rabauw. Graue Rabauw. - 14
 Rabauw (Blanke), S. Bloem-zuur.

Blat.
 Reinette. S. Renet. Reinette.
 Renet van Aizema - IX. 20
 Reineke blanche. Reinette triumpante.
 Witte Renet. Blanke Renet. Witte Fran-
 sche Renet. Witte Renet met stippen. 18. VIII.
 Reinette grise. Gauwe Renet. Gauwe
 Fransche Renet. - IX. 19
 Reinette Franche. - 21
 Reinette jaune. Geele Renet. Gele Fran-
 sche Renet. - 19
 Reinette doré. Gout-Renet. Reinette tuli-
 pe. Tulp Renet. - X. 22
 Reinette Grise musqué. Zoete grauwe Re-
 net. Zoete Fransche Renet. - XII. 29
 Reinette de Montbron. - X. 23
 Reinette non pareille. Pomme non pareille.
 - IX. 20
 Reinette verde. Groene Renet. Groene
 Fransche Renet. - VIII. 18
 Renet van Zorguliet. - 21
 Renet (Zoete geele oder geel-grauwe). Zoete
 Goud-Renet. - XII. 29
 Reinette batarde, S. Borsdorffer.
 Reinette Bellefleur, S. Pomme Madame.
 Reinette Drap d'Or, S. Drap d'Or.
 Renet (Geele dubbelde) S. Krappe-Krain.
 Renet van Goslinga, S. Courtpendu.
 Ribbert. Ribbert, oder Ribling. Zure Ribbert.
 Zure Kant-Ribbert. Witte Ribbert oder
 Ribling. - XI. 25
 Ribbert. Ribbert oder Ribling (Zoete) Zoete
 Kant-Ribbert. - IV. 10
 Rode Calville, S. Calville.
 Rode Gulling, S. Gulderling.
 Rode Kroon, S. Kroon-Appel.
 Rode Kruis, S. Kruis-Appel.
 Rode Pepping, S. Peppin.
 Rode Wyn-Appel, S. Wyn-Appel.
 Roomse Griet, S. Griet.
 Roos-Appel. - 3
 Roos-Appel (Fransche) S. Pomme-Rose.
 Rosenapfel. S. Roos-Appel.
 Rother Herbstcalville. S. Calville.
 S.
 Sanguinole, S. Calville.
 Schwanenapfel. S. Swaan-Appel.
 Zeeuwse Griet, S. Griet.
 Zeeuwse Gulling, S. Vrouwtjes-Appel.
 Zeeuwse Pepping, S. Parmain.
 Zeeuwse Zoete, S. Zoete Bobbert.
 Silberling. S. Silverling. - II. 5
 Silverling (Witte zoete) Witte Zoete oder
 blanke Zoete. - 5
 Silverling (geele zoete) - VIII. 17
 Zoete Aagt, S. Kroon-Appel.
 Zoete

		Rambouillet	V. 96.
		Rambour blanc ou Charmant blanc	II. 11.
		- d'Orleans	II. 17
		- rouge	VI. 52
		- verd & gris	- 51
		Reinette blanche	XIII. 102
		- couleurée.	IV. 33
Pepering	XII. 94.	- d'été	- 52
		- goshnifin	IX. 70
Pepin d'Angleterre. Non pareil.	VII. 53.	- grise double	- 69
		- d'hiver sucrée.	XI. 88
		- jaune	- 92
		- d'oree	IX. 68
			XII. 97.
Pfandapfel, tellera.	X. 79	- d'Orleans	XI. 86
		- platte in pitalbortorfer	VIII. 64.
		- rotgoshnifin	XIII. 112
		- rouge d'hiver	IX. 74
		- rouge.	XIII. 109
Pigeon grand blanc	XII. 98.	- l'ordine	- 110.
rouge.	- 99.	- verde longue	VIII. 67
		- - ronde	IX. 71
		- Weer	XII. 96
Pome d'ananas. rotgoshnifin			
Rplotura.	VII. 58.	Rosenapfel	VII. 50
- d'api ordinaire	XIII. 103	Rosette d'automne	III. 21.
- petite	X. 83	- d'été	I. 9
- grande	XII. 95.	- - marbrée.	- 7.
- mediocre	- 101.		
- de Canet d'Amator.	XI. 84		
- de Cardinal blanc	VII. 57		
- rouge.	III. 19		
- de Castellet	V. 43		
- de Chartreux	IV. 51	Schlottur apfel gelber	III. 26
- de Citron	III. 25	- grüner	V. 78
- durable	XIII. III.	- rother	VII. 59
- de Fenouillet d'hiver	- 108	- weis rothgeprengter	V. 98
- d'Étoile. Roma.	(X. 71)		
- Imperial. Rispica	(III. 22)		
- noir. Montrose pflanz	(XII. 93.)		
- d'or	(XI. 90.)		
- de perognet	VI. 44	Schmar apfel	VII. 56.
- de prince	X. 78		
- de pince	XIII. 104		
- Satin	V. 97	Seidenapfel (Balsapome Loyette)	(III. 20)
- Sucre jaune gelber süßer.	II. 13		
- - platte	IV. 28		
- - rouge	III. 23		
- - verd.	IX. 75.		

Quittenapfel fruchtlos. Cackelle
blanche (XI. 89.)

Sternapfel, Pome d'Orléans X. 77.
 Kettiner apfel gelber VI. 45
 — rother VII. 55.
 Tellerapfel, Pfander. IV. 27
 Tiefbutt. VI. 48.

Süßapfel, Pome Sacre. II. 17.
 IV. 28
 III. 23
 IX. 75.

Weinapfel. IX. 72

Zinnet apfel, Pome de Canal XI. 84.

Zinnet Borktöfer, Reinette platte.
(VIII. 64.)

Register der

BIRNEN.
Zinck

Emadotte. II: Theil. Tab. 9 n. 89. Ambrette 10. 91.

Angelique de Bourdeaux. 9. 81.

	Blat.
Zoete Bellefleur, S. Dolphyn.	
Zoete Bobbert. Zeuwse Zoete.	- VI, 14
Zoete van Dekker, S. Peer-Zoete.	
Zoete Dolphyn, S. Dolphyn.	
Zoete Hoolaart. Hoolaart. Binder-Zoete. Ka- neel-Zoete.	- II, 6
Zoete Neven, S. Joopen.	
Zoete Pigeon, S. Dolphyn.	
Zoete Venkel-Appel, S. Fenouillet.	
Zomer-Calville, S. Calville.	
Sommercalville (rother) S. Calville rouge d'Été.	
Sommercalville (weisser) S. Calville blanche d'Été.	
Sommererveling, S. Erveling.	
Zomer-Gulling, S. Gulderling.	
Zomer-Kroon, S. Kroon-Appel.	
Sommerparmain, S. Parmain d'été.	
Zomer-Parmain, S. Parmain.	
Zomer-Present, S. Engelsche Carolyn.	
Sommer-Paradiesappel, S. Paradys-Appel.	
Sommerstreifling, S. Striepling.	
Sonnenappel. Zon-Appel (Zuure)	- VI, 13
Zon-Appel (Zoete)	- 14
Zon-Appel (Zuure)	- 13
Spaansche Gulling, S. Gulderling.	
Streifling, S. Striepling.	
Striepling (Zomer)	- V, 12
Striepling (Herfst)	- II, 5
Striepling (Winter)	- VII, 13
Striepling (Zoete)	- 13
Suiker-Appel. Bleyer Bellefleur	- III, 7
Sûßappel. S. Pomme duce.	
Swaan-Appel	- III, 8
Swaan-Appel (Zoete)	- 8
Zwartgat, S. Brandeling.	
Zwolve Griet, S. Griet.	
Syden Hemmetje.	- III, 7
T.	
Tafel-Appel, S. Citroen-Appel.	
Taubenappel. S. Pigeon.	

	Blat.
Tarro-Appel, S. Kroon-Appel.	
Trynweunster, S. Enkhuiser.	
Tulp-Kroon, S. Kroon-Appel.	
V.	
Veentjesappel. Veentjes-Appel. Veen- Appel.	- X, 23
Veentjes-Appel (Zoete). Veen-Zoete	- 23
Venkel-Appel, S. Fenouillet.	
Vlaamse-Zoete, S. Grauwe Zoete.	
Venkel-Appel, S. Fenouillet.	
Vlaamse Zoete, S. Grauwe Zoete.	
Vrouwtjes-Appel, Pomme Notre Dame.	
Zeeuwse Gulling oder Gulderling. Engel- sche Paradys-Appel.	- VII, 10
W.	
Water-Zoete, S. Joopen.	
Weinappel. S. Wyn-Appel.	
Wintererveling, S. Erveling.	
Wildjes-Appel. Wildjesappel.	- VIII, 19
Wintererveling, S. Erveling.	
Winterparmain, S. Parmain.	
Winter-Present, S. Heer-Appel.	
Winterstreifling, S. Striepling.	
Witte Calville, S. Calville.	
Witte Leipziger, S. Borsdorffer.	
Witte platte. Witting. Witling.	- V, 11
Witte Renet, S. Reinette.	
Witte Ribbert, S. Ribbert.	
Witte Zoete, S. Silverling.	
Witte Wyn-Appel, S. Wyn-Appel.	
Witting, S. Witte platte.	
Wyburger, S. Eyer-Appel.	
Wyker-Pepping, S. Pomme Madame.	
Wyn-Appel (Witte) Grote Wyn-Appel.	- VII, 17
Z.	
Zieppel-Appel, S. Kantjes-Appel.	- VII, 16
Zuckerappel. S. Zuiker-Appel.	

Namenregister und Blatzeiger der vorhin beschriebenen Birnen.

	Blat.
A.	
Abraham Katelyne Peer, S. Citron de Sirene.	
Admiral, S. Admiral.	
Admiral.	- V, 46
Admiret roux, S. Oignonnet.	
Ambleuse, S. Beurré.	
Amboise, S. Beurré.	
Ambre (Poire) S. Muscat Robert.	
Ambre gris, S. Ambrette.	
B.	
Bambrette, S. Ambrette.	- II, 11, Tab. 10. n. 91.
Ambrette d'Hyver. Ambrette grise. Ambre gris. Belle Gabriele. Trompe-Valet.	- VI, 51
Ananasbirn, S. Ananas-Peer.	
Ananas-Peer.	- I, 34
Angelique, S. Angelique.	
Angelique. Angelique de Bourdeaux. St. Martial.	- II, 9, 10
Angleterre, S. Poire d'Angleterre.	- VII, 53
Q	
Angoisse	



Blat.

Blat.

Angoïse, C. Bon Chretien.
d'Anjou, C. Beurré.
Apothekers - Peer, C. Bon Chretien.
August - Peer, C. Poire d'Oeuf. // Theil. Tab. 1. p. 10.
d'Averat, C. Robine. //

B.

Beau Present, C. Epargne.
Belle fertile, C. Gelegende Peer. // 48.
Belle Fille, C. Moye Neeltje.
Belle Gabrielle, C. Ambrette.
Bellissime, C. Vermillon. // 4.
Bergamotte d'Eté. Zomer oder vroege Bergamot. Dubbelde oder grote Bergamot. 36. 5. 43.
Bergamotte d'Automne. Herfst oder late Bergamot. Hollandische Bergamot. Soppige Groentje. Maatjes-Peer. Heere Peer. // 36. 5. 48.
Bergamotte Crasane. Crasane. Beurré plat. // 37.
Bergamotte dorée. Bergamotte musquée. 45.
Bergamotte d'Hyver. Bergamotte de Pasques.
Winter Bergamot. la Grilliere. // 44. // 55.
Bergamotte panachée. C. Bergamotte Suisse.
Bergamotte Coulers. C. bergamotte Saulers. // 35.
Bergamotte Suisse ronde. Bergamotte panachée oder marbrée. Bonte Bergamot. // 38.
Bergamotte Suisse longue. Verde longue panachée. Verde longue Suisse. Poire broyée.
Bonte oder gestreepte lange Bergamote. 40.
de Berny. C. Parfum. // 36.
Bestevaars - Peer. C. Winter - Gratiolle.
Besy de Chaffery, C. Chaffery.
Besy de Chaumontel. C. Besy de Chaumontel.
Besy de Chaumontel. Poire de Chaumontel.
Beurré d'Hyver. Winter-Beurré. Winter-
Boter - Peer. // 54.
Besy d'Hery. C. Besy d'Hery.
Besy d'Hery. Besiderie. Carwey - Peer. // 52.
Besy de Landry, C. Chaffery.
Beurré blanc. Beurre blanc hatyf. Witte oder
Blanke Beurré. Poire Monsieur. Poire
Seignore. Poire de Neige. Poire a courte
queue. Poire St. Michel. Michel doynné.
La bonne Ente. Citron de Septembre.
Grote of blake Doynné. Herfst - Citroen-
Peer. Herfst - Goud - Peer. Fransche Can-
neel, in Flanderren. Valencia. // 38.
Beurré gris, oder verd. Grauwe, oder groene
Boter - Peer. Poire de Vendome. // 51.
Beurré rouge. Beurré roux. Beurré d'Or.
Beurré d'Anjou. Beurré d'Amboise. Beur-
ré d'Ambleuse. Poire d'Amboise. Ilam-
bert. Ylambert le bon. Gislambert. Rode
of rosse Butter - Peer. // 51.
Beurré d'Angleterre. C. Poire d'Angleterre.
Beurré d'Aout. C. Brusselle. // 48.

Beurré d'Aout rond, C. Fondante.
Beurré (Engelsche) C. Poire d'Angleterre.
Beurré hatif, C. Fondante.
Beurré d'Hyver, C. Besy de Chaumontel.
Beurré (Zomer-) C. Brusselle.
Birn ohne Schale. C. Poire sans Peau. // 2. // 48.
Blanke Beurré. C. Beurré blanc.
Blancquet. C. Suikerey. // 2. // 7. 6.
Bloed - Peer. C. Granaat - Peer.
Bon Chretien d'Eté. Safran d'Eté. Zomer
Bon Chretien. Zomer Safran - Peer. Gra-
tiolle d'Eté. Gracioli di Roma. Zomer-Gra-
tiolle. Brabantse Gratiolle. Suiker - Kandy-
Peer. Kanjuweel. Kruid Kanjuweel. Mar-
sepein - Peer. Malvasier - Peer. Schager-
maagd. Apotheker - Peer. Cannelle. Kaneel-
Peer. // 44.
Bon Chretien d'Automne. Bon Chretien
d'Espagne. Safran d'Automne. Gratiolle
d'Automne. De Janvry. President d'Espa-
gne. Herfst Bon Chretien. Herfst Saf-
raan - Peer. Herfst - Gratiolle. Van Dyks
Peer. // 36.
Bon Chretien d'Hyver. Poire d'Angoïse.
Winter. Bon Chretien. Anguiffe - Peer. // 36. // 72.
Boter - Peer. C. Beurré gris, und Besy de
Chaumontel.
Bourdon. C. Bourdon.
Bourdon. Bourdon musqué. Gros Muscat
rond. // 46.
Brabantse Gratiolle, C. Bon Chretien.
Brederoo, C. Suikerey.
Brodée (La), C. Bergamotte Suisse.
Brusselle Peer. Poire Madame. Madame de
France. Franse Madam. Supreme. Beur-
ré d'Aout. Zomer - Beurré. Poire de Figue.
Mouillebouché d'Eté. Windforse Peer. // 35.
Brüsslerbirn. C. Brusselle Peer. // 44. // 35.
Butterbirn (Englische) C. Poire d'Angleterre.
Butterbirn, (grau). C. Beurré verd.
Butterbirn (rothe). C. Beurré rouge.
Butterbirn (weisse). C. Beurré blanc.

C.

Calbas Musque. C. Calbas Musqué.
Calabas musqué. Calbas - Peer. Poire de Ve-
nus. // 41.
Calmer - Peer, C. Kalmer.
Cannelle, C. Bon Chretien.
Caneel - Peer, C. Besy d'Hery.
Cassolette. C. Cassiolette.
Cassolette. Muscat verd, in Pontou. Tare - Ri-
baut, in Anjou. Friolet. Poire de Sillerie.
Verdasse. // 46.
Caule soif, C. Fondante.
Chaffery, C. Chaffery.

Chaf-

Rugst birn 1.10.

Bellissime ou Figue musquée 1.4

Blanquet gros d'été 2.18

— gros. d. musette d'ajou.
d'automne (7.65.)

Bergamotte d'automne grande 8.48

ronde 9.30

— Bogy, ou Pera Spina 8.78

— croissant. — 74

— d'été grise 5.43

— d'été grise 1.8

— d'été longue, septant. — 6

— de Hasbroug 3.27

— d'Hyver ronde 2.16

— grange, gros rond d'Hyver 9.62

— d'Hollande 8.52

— longue 10.98

— de Pagnier 7.66

— de Bleurs 6.56

— de Suisse.

Bon chretien d'été 3.29

— d'hyver d'Espagne ordoné 7.62

— — ordinaire. 10.92

— — vert. 7.61

Beurre d'Angleterre 3.65

— blanc 8.59

— grise 5.50

— gri moucheux 7.67

Finck

Condante de Bred, ou l'incense
chêne. 6.55

Franchipane ou Dauphine ou
Lansac. 10.99

UNIV. BIBL.
BERLIN

Citron des Carmes. 4.55 fuyt Hef. Papul Birn. 3.28

Colmar 6.60

Confessole Birn. 9.88

Cuisse de madame grande 1.12 Glax Birn. 4.78

Jamal Bach. 6.53

Juchst Birn. 4.72

Coule Lof. 6. ans Monire bruche 2.15 Juchst Birn. 3.33

Lofau Birn. 6.54

Lofig Birn. 2.22

Dauphine 1. Franchipane (10.99)
ou Lansac

Double fleur & fruit 2.23

Espagne ou S. Lanson in grapt
fuyt 6. 2.17

Epine d'Hyver 8.79

Eyer Birn. 2.44

Figue masquée S. Bellitina (1.4)



Blat.

Chassery. L'Echassery. Besy de Chassery.
 Besy de Landry. Besy d'Hery - Landry.
 Verdelongue d'Hyver. Jagt-Peer. *III. 51*
 Chaumontel, S. Besy de Chaumontel.
 Cher a Dames, S. Cher à Dames.
 Cher à Dames. Cher à Dame ronde. Cher
 à Fille. Poire de Prince. Prinse-Peer.
 Rouffolet d'Anjou. Dubbelde Muscadelle.
 Madera-Peer. Milan rond. *V. 47*
 Citron de Carmes, S. St. Magdalene.
 Citron de Septembre, ou d'Automne, S.
 Beurré blanc.
 Citron de Sirene. S. Citron de Sirene.
 Citron de Sirene. Citroen - koleurs Peer.
 Vroege Hagenaar. Vroege Wyn - Peer.
 Vroege Katelyne. Abraham-Katelyne. *46*
 Colmar. S. Colmar.
 Colmar. Kolmer - Peer. Roskammerpeer.
 Bergamotte tardive. Pare Manne Incom-
 parable. *6. 60.* *III. 55*
 Colmer - Peer, S. Kalmer.
 Cornelia, (die schone). S. Moye Neeltje. *1. 31*
 Coule-soif. S. Fondante. *2. 10.*
 Crasane, S. Bergamotte Crasane.
 Cuiffe Madame. S. Cuiffe Madame.
 Cuiffe Madame. Poire de Rives. Poire de
 Fusée. *1. 12.* *V. 45*
 De Cypre, S. Oignonnet.

D.

Dantziger Peer, S. Kalmer.
 d'Averat, S. Robine.
 Diamantbirn. S. Diamant-Peer.
 Diamant-Peer. *III. 40*
 Doyenne, S. Beurré blanc.
 Duc de la force, S. Foppen-Peer.
 Dyks Peer (van), S. Bon Chretien.

E.

Ecarlate, S. Orange musqué.
 Endegeester, S. Grand Monarque.
 Engelsche Beurré, S. Poire d'Angleterre.
 Engelsche Koningin. *III. 42*
 Englische Königin. S. Engelsche Koningin.
 L'Echassery, S. Chassery.
 Epargne, S. Epargne. *2. 17.*
 L'Epargne. St. Samson. Beau Present. *V. 45*
 Epine d'Hyver. *8. 79.* *III. 50*
 Eyerbirn. S. Poire d'Oeuf. *2. 14.* *III. 29.*
 Eyer - Peer, S. Poire d'Oeuf.

F.

Fasen - Peer, S. Foppen-Peer.
 Figue (Poire de), S. Brusselles.
 Fin-Or d'Eté, S. Fondante.
 Fleur de Guigne, S. Poire sans Peau.
 Florus bey Peer, S. Grand-Monarque.

Blat.

Fondante de Brest. S. Fondante. *6. 58.*
 Fondante. Fondante de Bresse. Beurré ha-
 ryf. Beurré d'Aout ronde. Coulesoif. In-
 connue de Cheneau. Franc rojal d'Eté.
 Fin-Or d'Eté. Gros Micet d'Eté. Franse
 Caneel-Peer. *III. 41*
 Foppen - Peer. Fasen - Peer. Duc de la Force.
 Poire la force. *III. 55*
 Franc rojal d'Eté, S. Fondante.
 Franse Caneel, S. Beurré blanc. Fondante.
 Franse Keyserin, S. St. Magdalene.
 Franse Madame, S. Brusselle.
 Friolet, S. Cassolette.
 Fontignacbirn. S. Frontignac - Peer.
 Frontignac - Peer. *V. 47*
 Fusée, S. Cuiffe Madame.

G.

St. Germain, S. St. Germain.
 St. Germain. Inconnue de la Fare. Poire de
 l'Artiloire. *10. 101.* *III. 54*
 St. Germain (Geele). Kent-Peer. *— 54*
 Geseegnede Birn. S. gezegende Peer.
 Gezegende Peer. Poire benite. Belle Fertile.
 Petite fertile. Jargonel le d'Automne.
 Mont-Dieu. *II. 48*
 Gezegende Peer, (Franse), S. Muscat - Ro-
 bert.
 Gifambert, S. Poire d'Angleterre.
 Goldbirn. S. Goud - Peer.
 Goldpergamotten. S. Bergamotte dorée.
 Goud - Peer. Poire d'Or d'Eté. *34*
 Goud - Peer (Herfst-) S. Beurré Blanc.
 Gravioli, S. Bon Chretien.
 Granatbirn. Granaat - Peer. Bloed-Peer. San-
 guinole. *III. 48*
 Grand Bretagne. *III. 37*
 Grand Monarque. Grote Monarch. Grote
 Mogol. Grote Tamerlan. Poire de Livre.
 Pond-Peer. Gratirole ronde. Ronde Win-
 ter-Gratirole. Endegeester - Peer. Florus-
 hey - Peer. Ysbout - Peer. *III. 586*
 Grand Muscat, S. Muscat Robert.
 Gratirole, S. Bon Chretien.
 Gratirole (Ronde) S. Grand Monarque.
 Gratirole (lange), S. Winter-Gratirole.
 Gratirole, S. Gratirole.
 Grauwe Beurré, S. Beurré gris.
 Grauwe Suikerey oder Suiker - Peer. S. Sui-
 kerey.
 Grilliere, S. Bergamotte d'Hyver.
 Gros Blanquet, S. Suikerey. *7. 65.*
 Grilliere, S. Bergamotte d'Hyver.
 Gros Blanquet, S. Suikerey.
 Grosbrittannien. S. Grand-Bretagne. *III. 37.*
 Gros Micet d'Eté, S. Fondante.
 Gros Musc, S. Orange.



Blat.

Blat.

Gros Muscat, S. Robine.
Gros Muscat rond, S. Bourdon.
Grote Mogol, oder Grote Tamerlan, S. Grand Monarque.
Grote Monarch, S. Grand Monarque.
Grüne, (die lange) S. Verde longue.

H.

Hallemine Bonne. Hallemine bonne. On-
geënte Peer. II. 38
Heere-Peer, S. Bergamot.
Herbstbirn ohne Schale. S. Poire sans Peau
d'Automne.
Herbst-Bergamotten. S. Pergamot d'Au-
tomne.
Herbst-Bonchretien. S. Bonchretien d'Au-
tomne.
Herbst-Zuckerbirn. S. Suikerey (Herfst).
Hoe langer hoe liever. Schone Vrouw.
Hoere-Peer. Tysjes-Peer. III. 41
Hoere-Peer, S. Hoe langer hoe liever.
Honig Peer, S. Suikerey. 2. 22
Honville, S. Robine.

I.

Jagt-Peer, S. Chassery.
Janvry, S. Bon Chretien.
Jargonelle. S. Jargonelle.
Jargonelle, Poire de Joseph. IV. 45
Jargonelle d'Automne, S. Gezegende Peer.
Je langer, je liever. S. Hoe langer hoe lie-
ver. IV. 41
Imperatrice, S. St. Magdalene.
Incomparable, S. Colmar.
Inconnue de la Fare, S. St. Germain.
Isambert, S. Beurré. de Chénau v. Fondante.

K.

Kaiserin, einfache. S. Keizerin, enkelde.
Kalmerbirn. S. Kalmer-Peer.
Kalmer-Peer. Grote Kalmer. Kalmer-Peer
van Danzig. Dantziger Peer. Dubbelde
Keizerin. Witte Keizerin. Commandeurs-
Peer. III. 39
Kamper-Venus. S. Kamper-Venus.
Kamper-Venus. Kamper-Peer. VII. 55
Kaujuweel, S. Bon Chretien.
Kangel-Peer, S. Bon Chretien.
Karwey-Peer, S. Besy d'Hery.
Katelnye, S. Citron de Sirene.
Keet-Peer, S. St. Germain.
Keizerin (Enkelde). Zoete Kezerin. Lange
Keizerin. V. 45
Keizerin (Dubbelde), S. Kalmer-Peer.
Keizerin (Fransche) S. St. Magdalene.
Keizerin (Witte) S. Kalmer.

Kley-Peer, S. Suikerey.
Kolmar, S. Colmar.
Kolmer, S. Kalmer-Peer.
Konings Zoon-Peer, S. Poire d'Angleterre. VI. 48.
Kruid-Kanjuwel, S. Bon Chretien.
Koningin Angèle. v. Anglaise Koningin.
L.

Langstiel. S. Langstaart. VI. 5.
Langstaart. Rottestaart. VI. 49
Louise bonne. 8. 76. VII. 52
Loutjesbirn. S. Louwtjes-Peer. VII. 52
Louwtjes-Peer. Bruine Louwtjes-Peer. VII. 52

M.

Maatjes-Peer, S. Bergamotte.
Madame (Poire), S. Cher à Dames.
St. Magdalena. S. St. Magdalene.
St. Magdalene. Poire Magdalene. Magdale-
ne-Peer. Imperatrice. Keizerin. Fransche
Keizerin. Citron de Carmes - 1. 2. 1. 32
Malvasier-Peer, S. Bon Chretien.
Manne (Poire), S. Colmar.
Marquis d'Hem, S. Poire sans peau.
Marquise. S. Marquise.
Marquise. Markisinne. 9. 85. VI. 49
Marsepein-Peer, S. Bon Chretien. Marquise S. 49.
St. Martial, S. Angelique.
Martin Sec. S. Martin Sec.
Martin Sec d'Hyver. Martin Sec de Provence.
oder de Champagne. - VII. 53
Meloen-Peer. - 1. 33
Melonenbirn. S. Meloen-Peer.
Messire Jean Gris. S. Messire. Jean gris.
Messire Jean gris & doré. 7. 69. 8. 75. - II. 37
Micet d'Eté (Gros) S. Fondante.
St. Michel, S. Beurré blanc.
Mogol, S. Grand Monarque.
Milan jeaune, S. Mouille bouche.
Milan rond, S. Cher à Dames.
Mogol, groffer. S. Grand Monarque. VIII. 56
Moye Neeltje. Belle Fille. Belle Pucelle. 1. 31
Monsieur (Poir de) S. Beurré blanc.
Mont-Dieu, S. Gezegende Peer.
Mouille bouche d'Eté. S. Brusselle. 5. 44
Mouille bouche d'Automne, S. Verde longue.
Musc d'Eté, S. Orange.
Musc d'Hyver, S. Orange.
Muscadel-Peer, S. Muscat.
Muscadel-Peer (Dubbelde), S. Cher a Da-
mes.
Muscadille (Grosse), S. Vermillon.
Muscatbirn. deutsche. S. Muscat l'Allemand.
Muscat l'Allemand. - VI. 50
Muscat d'Averat, S. Robine.
Muscat d'Eté, ou d'Aout, S. Robine. 1. 31.
Muscat Fleury. S. Muscat Fleury.
Muscat Fleury. Muscat a longue queue d'Au-
tomne. 4. 36. 4. 47
Muscat

Tafelbutter Bier 4.38
 Timal Bier 6.53
 Tafel Bier 4.42
 Toren Bier 3.33
 Tafel Bier 6.54
 Tonig Bier 2.22

Linbier 5.47.
 Louise bone gro. 8.76.

Inconu (de Cheneau
 chineau s. fondante de
 Brest (6.58)

Jambart } gras 5.49
 Jambart } Pierre rouge 5.46.
 Jambart } clair

Lindern Bier d'Pere de Che
 valier, on Pier d'ete 4.40

magdalena Bier y. margenta b. (1.2)
 margarita b.
 maripan b. v. margarita b. (5.44)
 marguise 9.85

Mevire Jean gni. } 7.69.
 - d'ore } 8.78.

Mouille bouche d'ete on Gule
 Joff, Jambart b. 5.44

chuscat d'heves 8.71
 - petite 1.1.

Robert on Poire à la Reine
 Jambart Bier 1.8.

à longue queue d'autonne
 d'ete 1.9.11. 4.50.
 Maitre d'ajon on gros blancnet 7.65

Laffen Lofft gras 9.83
 Laffen Lofft clair 9.87.
 Laffen Bier 7.64.

	Robine d'hyver	9.90
	— masquée	8.98
	Kousolet d'hyver	9.82
	— de Rheims	8.80
Bignonet treble. auf mancipant.	Rey d'He. p. h. h. h. h.	4.40
	1.7.	
Orange d'He' masquée	11.19	
— rose.	11.31	
— verde.	11.24	
Paradis B.	8.72	
Paul Kochs B.	5.81	
Holzgrafen B. v. l. p.	4.41.	
— ch. p.	6.89.	
Poiré d'angletone	4.29	
— de Chevalier. v. p. h. h. h. h.	4.40.	
— de Genardelle	3.32	
— de Madame	4.39	
— de Pina. d'He'	2.21.	
— d'Hyver	10.102	
— sans peau.	1.3.	



Blat.

Muscat a longue queue, en Touraine, S. Rouffeline.

Muscat (petit). Petit Musqué d'Orleans. Muscadille. Muscadell-Peer. Sept an gue-
le. Seven opeen. 1. 32.

Muscat Robert. S. Muscat Robert.

Muscat Robert. Grand Muscat. Groos mu-
squé. Poire a la Reine, de France. Geze-
gende Peer. Poire d'Ambre. La Princesse.
Pucelle de Xaintogne 1. 8. - 11. 43

Muscat (Gros), S. Bourdon.

Muscat rouge, S. Vermillon.

Muscat verd, S. Cassiolette.

Muscat d'Anjou, S. Suikerey.

Muscatterbirn. S. Muscat (petit).
N.

Neige (Poire de), S. Berré blanc.

St. Nicolaus-Peer, S. Suikerey.

O.

Octobers Zuiker-Peer, S. Sukerey.

Oeuf, S. Poire d'Oeuf.

Oignonnet (Gros) Oignonnet musqué. Ad-
miret roux. Roi d'Eté. Roi roux. Poire de
Cypre. 1. 7. - 1. 33

Ongéente Peer, S. Hallemine bonne.

Orange, grüne. S. Orange verde.

Orange verd, ou jeaune. Orange plat. Orant-
je-Peer. Gros Musc., ou Moulqué d'Eté.
11. 43

Orange, rothe. S. Orange rouge.

Orange rouge. Rode Oranje-Peer. Oranje
gebloost, oder geblooste Oranje Peer. Gros
Musc ou Musqué d'Eté rouge. Ecarlate.
Orange d'ecarlate. 11. 44

Orange musque. S. Orange musquée.

Orange musquée. Orange musquée d'Eté.

Orange commune. Petite Orange. Orange
ronde. Orange grise. Ordinaris Orange-
Peer. Orange verde. 3. 21. 29. - 11. 39

Ovale, S. Poire d'Oeuf.

P.

Parfum d'Eté. Parfum d'Eté, ou d'Aout. Poire
de Berny. 11. 44

Perdreau musqué, S. Rouffelet.

Perte (Poire de), S. Suikerey.

Petite Fertile, S. Gezegende Peer.

Poire d'Ambre, S. Muscat Robert.

Poire de l'Artilloire, S. St. Germain.

Poire d'Angleterre. L'Aggleterre. Beurré
d'Angleterre. Engelsche Beurré oder Boter-
Peer. Gisambert. Engelsche Gisambert.
Zoon-Peer. 4. 34. - 11. 48

Poire benite, S. Gezegende Peer.

Poire a courte queue, S. Beurré blanc.

Poire la Force, S. Foppen-Peer.

Poire de Fusée, S. Cuisse Madame.

Poire de Livre, S. Grand-Monarque.

Poire Manne, S. Colmar.

Blat.

Poire d'Oeuf. Ovale. Eyer-Peer. August-
Peer. - - - 11. 39

Poire sans peau. Poire sans peau d'Eté. Peer
zonder Schil. Fleur de Guigne. Rouffelet
hatif-vroee Rouffelet. 1. 3. - 11. 42

Poire sans peau d'Automne. Marquis d'Hem,
en Flandre. Waldenser-Peer. 11. 48

Poire sans peppins, S. Zonter-Zieltjes.

Poire de Prince, S. Cher à Dames. 2. 2.

Pond-Peer, S. Grand-Monarque.

President d'Espagne, S. Bon Chretien.

Prinse-Peer, S. Cher à Dames. 11. 42

Princesse-Peer, S. Muscat Robert.

Prinzessin, weisse. S. Witte Princesse.

Pucelle (Belle), S. Moye Neeltje.

Pucelle de Xaintogne, S. Muscat Robert.

R.

Reine (Poire à la) S. Muscat Robert.

Rietbirn, doppelte. S. Riet-Peer.

Riet-Peer (Dubbelde) - - - 11. 38

Riet-Peer (Enkelde) - - - 1. 38

Rivier (Poire de) S. Cuisse Madame.

Robine. S. Robine.

Robine. Robyn - Peer. d'Averat. Muscat
d'Averat. Muscat d'Aout, ou d'Eté. Gros
Muscat d'Eté. Royale d'Aout. Royale Mu-
squé. Poire de la Honville. 11. 9. 90. - 11. 39

Rode Wangetjes. - - - 1. 31

Roi d'Eté, S. Oignonnet. 4. 40.

Roi roux, S. Oignonnet.

Rojale d'Eté, ou d'Aout, S. Robine.

Roskammer, S. Colmar.

Die Rothbackichte. S. Rode Wangetjes. 1. 31.

Rottestaart, S. Langsteert.

Rouffelet. S. Rouffelet.

Rouffelet. Rouffelet musqué. Petit Rouffe-
let. Perdreau musqué. - - - 11. 40

Rouffelet de Rheims. Gros Rouffelet. 5. 80 40

Rouffelet d'Hyver. Winter Rouffelet. 11. 55 9. 82

Rouffelet d'Anjou, S. Cher a Dames.

Rouffelet hatif. S. Poire sans peau.

Rouffeline. S. Rouffeline.

Rouffeline. Rouffeleyn-Peer. Muscat a lon-
gue queue, en Touraine. - - - 11. 49

S.

Saffran d'Eté, S. d'Automne, S. Bon Chre-
tien.

Saffraan-Peer, S. Bon Chretien.

St. Samson, S. Epargne.

Sanguinole, S. Bloed-Peer.

Sans peau, S. Poire sans peau.

Sans peppins, S. Zonder-Zieltjes.

Schaager-Maagd, S. Bon Chretien.

Schmeerbirn. S. Smeer-Peer. 11. 50

Schweizerbergamotten, lange, S. Bergamot.

Suisse longue.

R

Schweiz



Blat.

Schweizerbergamotten, runde, S. Bergamot
 Suisse rond.
 Seignore (Poire de) S. Beurré blanc.
 Sept en geule, S. Petit Muscat.
 Seven op eenen, S. Ibid.
 Sillerie (Poire de) S. Cassiolette.
 Smeer-Peer.
 Commerbonchretien. S. Bon Chretien
 d'Eté. 11. 50
 Sonder Kern. S. Sonder zieltjes. 11. 44
 Sonder Schil, S. Poire sans peau. 11. 43
 Sonder-zieltjes. Poire sans peppins. 11. 43
 Soon-Peer, S. Poire d'Angleterre.
 Soppige Groentje, S. Bergamotte.
 Spectbirt. S. Spek-Peer. 11. 49.
 Spek-Peer. 11. 49
 Sucre verd, S. Suikerey (Herfst)
 Sucre blanc, S. Suikerey.
 Sucrin blanc, S. Suikerey.
 Suikerey (Vroege). Vroege Suiker- oder
 Honing-Peer. Petit Blanquet. Poire de
 Perle. 1. 31
 Suikerey (kortstelige). kortstelige Suiker-
 Peer. Blanquet a courte queue. Gros Blan-
 quet. Grote Blanket. Blanchette. Musette
 d'Anjou. (2. 18. - 7. 6. 2.) 1. 32
 Suikerey (Langstelige). Langstelige Suiker-
 Peer. Blanquet a longue queue. Sucrin
 blanc. Blanke Suikerey oder Suiker-Peer 133
 Suikerey (Grauwe). Grauwe Suiker-Peer. 133
 Suikerey (Herfst-) Herfst- oder Octobers Su-
 ker-Peer. St. Nicolaas-Peer. Blanquet d'Au-
 tomne. Brederop. Sucre verd. Groene
 Suiker-Peer. 7. 65. - 7. 70. - 1. 34
 Suikerey (Winter). Winter Suiker-Peer.
 Kley-Peer. 11. 100. - 11. 53
 Suiker-Peer (Groene). S. Suikerey (Herfst).
 Supreme, S. Brusselse. 2. 20.
 T.
 Tamerlan (Grote), S. Grand-Monarque.
 Tate-Ribaut, S. Cassiolette.
 Tomas oder Thomas-Peer, S. Winter-Gra-
 tirole.
 Trompe Valet, S. Ambrette.
 Tysjes-Peer, S. Hoe langer hoe liver.

Blat.

V.
 Valencia, S. Beurré blanc.
 Vendome (Poire de) S. Calbasse.
 Verdasse, S. Cassiolette.
 Vermillon. S. Vermillon.
 Vermillon. Bellissime. Muscat Rouge. Ma-
 scadille rouge. Grosse Muscadille. Rode
 of grote Muscadel. 11. 36
 Verde longue. Mouille bouche d'Antoine.
 7. 6. 11. 50
 Verde longue d'Hyver, S. Chaffery. 11. 50
 Verde longue panachée, S. Bergamotte Suisse. 65.
 Vexirbirt, S. Foppen-Peer. 11. 50
 Vroege Hagenaar, S. Citron de Sirene.
 Vroege Katelyne. S. Ibid.
 Vroege Sukerey. S. Suikerey.
 Vroege Wyn-Peer, S. Citron de Sirene.

W.

Waldenser Peer, S. Poire sans peau.
 Windsorse, S. Brusselse.
 Winterbergamotten. S. Bergamotte.
 Winter-Bergamot. S. Bergamotte.
 Winter-Beurré, S. Besy de Chaumontel.
 Winterdorn, S. Epine d'Hyver.
 Winter-Gratirole. Gratirole d'Hyver. Lange
 Gratirole. Bestevaars-Peer. Tomas-Peer. 56. 111.
 Winterroufflet. S. Roufflet d'Hyver.
 Winter-Suikerey oder Suiker-Peer. S. Su-
 kerey.
 Winters Zuckerbirt. S. Suikerey.
 Witte Beurré, S. Beurré blanc.
 Witte Madame, S. Witte Princesse.
 Witte Princesse. Witte Madame. 11. 42
 Wyn-Peer (Vroege) S. Citron de Sirene.

Y.

Tsabout-Peer, S. Grand-Monarque.
 Zuiker-Peer. S. Suikerey. 11. 53.
 Zwielbirt, grosse. S. Oignonnet (gros). 1. 33.
 Zuckerbirt, frühe. S. Suikerey-Peer. (vro-
 ge). 1. 31
 — — graue. S. Suikerey (grauwe). 1. 33.
 — — furstielige, S. Suikerey (kortstelige). 1. 32
 — — langstielige, oder weisse. S. Suikerey
 langstelige oder blanke. 1. 33
 — — Wink 2. B. 11. 53



Zusatz.

<u>S. Germain</u>	10.101
<u>Salvini</u>	10.95
<u>Maafonaf</u>	7.68
<u>Dymaly Bern.</u>	8.77.
<u>Perce blanche 1ste</u>	4.37
<u>— d'hiver</u>	40.100
<u>— verte</u>	7.70
<u>Supreme ou belleissime</u>	2.20
<u>—</u>	2.20
<u>—</u>	2.20

<u>Verde longue</u>	7.63
<u>— Surve ou panachee</u>	6.55
<u>Virginleuse</u>	10.93
<u>—</u>	97.
<u>Longipff chintabon.</u>	94.

<u>Richardson v. Oigniet</u>	1.7.
<u>— adfagalla.</u>	2.26

* * *

Zusätze.

In den Beschreibungen ist von folgenden Früchten/ welche sehr bekannt, geachtet, und in den Abbildungen vorgestellt sind, Meldung zu thun vergessen worden.

Spate- oder Herbst- Butterbirn. Beurre Blanc Tardif ou d'Automne. Grauwe Dojoné. Der Form nach gleicht diese Birn vollkommen der weissen Butterbirn, Beurré blanc, fällt aber durchgehends etwas kleiner aus, und ihre Farbe ist bräunlicher oder rothgrau, wie an der grauen Butterbirn; doch wird sie im Liegen auch sehr gelb. Zuweilen wird sie an der Sonnenseite etwas röthlicht, und überdem ist sie auch manchmalen mehr oder weniger mit schwärzlichten Flecken besetzt. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig, und von sehr lieblichem, hochfeinen Geschmack, sonderlich wenn sie in einem guten Boden gewachsen, und da wird sie von vielen, mit Recht, für die beste Birn ihrer Zeit gehalten, und auch den übrigen sehr lieblichen Butterbirnen vorgezogen. Die Erfahrung hat auch gelehret, daß die Früchte von jungen Bäumen in dem ersten Jahren so schmackhaft nicht sind, als wenn sie etwas älter geworden; und so verhält es sich auch mit einigen andern Sorten feiner Birnen.

Der Baum kommt in Ansehung des Gewächses und der Fruchtbarkeit mit der Beurre Blanc überein, und es ist nicht unwahrscheinlich, daß diese Sorte von der Beurré Blanc, oder diese von jener, nur eine Abänderung seye, welche vom Pfropfen entstanden. S. Seite 38. II. Tafel.

Winter- Bonchretien. Bon Chretien d'Hyver. Kommt mit der Herbst- Bonchretien ziemlich überein; doch ist sie vielmals grösser und etwas länger. Ihre Schale ist glatt, grob und dick, von grünlichtgelber Farbe, wenn sie reif geworden, und manchmalen ist sie, an der Sonnenseite, etwas blasröthlicht. In Frankreich giebt man dieser Birn den Rang über alle andere Winterbirnen, indem sie daselbst von sehr lieblichem und hochfeinen Geschmack ist; aber in diesen Niederlanden kommt sie nicht zu ihrer völligen Reife, wenn sie auch gleich in der besten Gegend, am Spalier und in einem guten Grund stehet; eben deswegen aber hat sie wenig oder gar keinen feinen Geschmack, und dienet sonst zu nichts als zum Kochen, wozu sie am besten taugt.

Der Baum hat ein starkes, aber nicht so unordentliches Holzgewächs, als die Herbst- Bonchretien, und trägt sehr wohl, wenn er etwas zu Jahren gekommen. Man mus ihn allezeit auf einen Wildling pfropfen, wodurch das Wachsthum und die Zeitigung der Früchte befördert wird. S. Seite 36.

II. Tafel.



POMOLOGIA,

das ist

Beschreibungen und Abbildungen

der besten Arten

der

Äpfel, Birnen, Kirschen

und einiger Bäume,

welche

in und ausserhalb Deutschland in Achtung stehen und ge-
bauet werden.

Beschrieben, nach der Natur abgebildet und mit ihren natürlichen
Farben abgeschilbert.

Oder,

der von

Johann Hermann Knorr

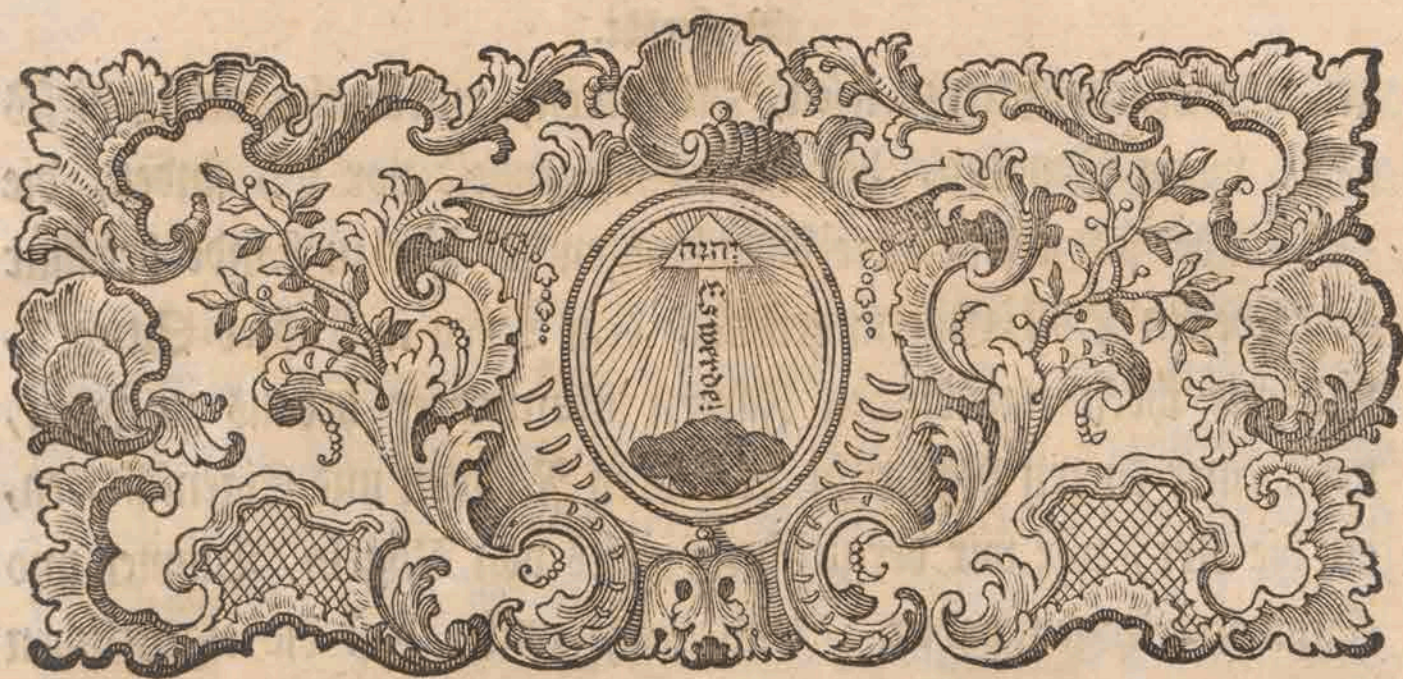
herausgegebenen Pomologie

zweyter Theil.

Nürnberg,

Im Verlag der Seligmannischen Erben.

Anno 1766.



Vorbericht.

Seit dem in unsern Landen die raren fremden Obst-Arten bekannt worden, welches beynahe gegen achzig Jahre seyn mag, entstande bey Liebhabern und Kennern derselben ein nicht geringes Verlangen, solche nach ihren Beschreibungen noch genauer kennen zu lernen. Da aber gleichwohl dieselben noch viel zu dunkel verabfasset sind, um sich von gedachten Obst-Arten eine eigentlichere Vorstellung machen zu können; so haben viele schon lange gewünschet, daß solche nach der Natur, in Ansehung ihrer wahren Gestalt, Farbe und übrigen Beschaffenheit noch deutlicher vor Augen gestellet werden möchten. Unter andern ist dieses der Wunsch eines großen Obst-Kenners unserer Zeiten, der sich davon folgender massen vernehmen läset:

„ Das beste Mittel aus solcher Verwirrung, die nemlich in der Beschreibung der Gestalt des Obstes sich vorfindet und in den ge-

druck-

Vorbericht.

druckten Nachrichten zu lesen, zukommen, würde ohnstreitig dieses seyn, wenn Jemand, der dazu Gelegenheit vor sich findet, die Mühe über sich nehme, die Abbildungen der hier zu Lande bekannt gewordenen Obst-Gattungen nach dem Leben in Kupfer-Stichen, und mit ihren natürlichen Farben illuminiret heraus zu geben, nebst einer kurzen Nachricht von ihren Rahmen und Eigenschaften, auf die Art, wie wir dergleichen bereits von Vögeln, Blumen und Schmetterlingen haben. Und gesetzt auch, daß die eigentlichen Rahmen, die ihnen Anfangs bengelegt worden, bey einigen nicht getroffen wären; so würde man doch durch eine solche Anweisung sich viel deutlicher erklären können, was man für eine Art meint, und die Ungelegenheit vermieden seyn, daß man, an statt der gehof-ten Art, unter dem gemeldten Rahmen eine ganz andere aus der Baum-Schule erhalten, worüber mehrentheils die Aufrichtigkeit des Ausgebers unverschuldet leiden muß. Es würde auch alsdenn, weil die Rahmen der Dinge willkührlich sind, an der Benennung nichts mehr gelegen seyn, und möchte endlich der Rahme heißen wie er wolte, wenn man nur in der Sache überein käme. „ *)

Nicht lange darnach wurde dieses Verlangen wirklich erfüllet, da der berühmte Herr Johann Hermann Knoop in Leewarden seine so beliebte Pomologie herausgegeben, welche Herr Johann Michael Seligmann bekannter massen, durch seine Ruhm-volle Geschicklichkeit und Bemühung, auch denen Obst-Liebhabern in Deutschland 1760. glücklich in die Hände geliefert. Es war dieses schöne Werk kaum etwas bekannt worden; so bekam der Herr Seligmann unvermuthet Nachricht, daß sich eine dergleichen Obst-Beschrei-

*) S. des geschickten und berühmten Herrn Georg Friedrich Möllers vortreffliche Beschreibung der besten Arten vom Kern-Obst, so zu Berlin 1759, in 8. herausgekommen, S. 17. 18 der Vorerinnerungen.

Vorbericht.

Beschreibung in unserm Franken-Lande selbst, und zwar in der Hochfürstlich Sächsischen Residenz-Stadt Meiningen, Handschriftlich, mit ausgemahlten Früchten, besinde, welche ein vornehmer Obst-Freund daselbst zu seinem eigenen Vergnügen gesammelt und mit grossen Kosten abmahlen lassen. Von dieser Nachricht machte derselbe, auf Anrathen eines guten Freundes, Gebrauch und bat um Einsicht dieses Werks, welches ihm auch übersendet wurde. Da sich denn gefunden, daß weil. Herr Justus Christoph Zinck, Hochfürstl. Sachsen-Meiningischer Consistorial-Rath daselbst, der geschickte Verfasser und Sammler davon war, welcher so viele Kosten darauf gewendet und die Früchte, durch den dasigen Hof-Mahler Herrn Johann Christoph Sanger mit Wasser-Farben jedesmahl zu der Beschreibung derselben schön abmahlen lassen, welcher auch in dem vorgesezten Attestat unter seiner Hand und Siegel bekräftiget, daß ihm die Früchte alle von Hochgedachtem Herrn Consistorial-Rath zum Abmahlen wären in der Natur vorgeleget worden, welches er auch mit allem Fleiße und Genauigkeit vollzogen. Ob nun zwar Herr Seligmann es nicht erhalten konnte, daß ihm dieses Buch eigenthümlich wäre überlassen worden; so hat er doch mit Genehmhaltung hoher Gönner eine Abschrift davon nehmen dürfen, welche er auch mit besonderm Fleiß vollendet, um solche, auf Anrathen obgedachten guten Freundes und Obst-Kenners, der Welt bekannt zu machen und herauszugeben. Es ist ihm auch unter göttlichem Beystand dieses Unternehmen so weit gelungen, daß er von den Früchten, welche in diesem Werke sich befinden, nemlich 112. Aepfel, 102. Birn, 11. Kirschen, 3. Pflaumen und 1. Cornelian-Kirsche, mithin zusammen 230. Stücke, die Aepfel in 13. Tabellen, und 6. Tabellen von den Birnen, glücklich zu Stande gebracht, als er den 28ten Decembr. 1762. nach einer kurzen Krankheit selig verschieden. Wir sahen uns darauf genöthiget, besonders, weil auf dieses Werk nicht nur bereits grosse Kosten gewen-

Vorbericht.

det waren, sondern dasselbe auch in den gelehrten Nachrichten angekündigt worden, wie dergleichen der geschickte Herr Verfasser des Deutschen Baumgärtners S. 219. ebenfalls gethan; *) die noch übrigen 5. Tabellen dazu zu verfertigen, welches, wie wir verhoffen, mit gleichem Fleiß und Geschicklichkeit wird geschehen seyn. Daben aber überhaupt noch zu erinnern, daß der Wohlhel. Herr Consistorial-Rath Zinck vermuthlich niemals gesonnen gewesen, dieses Werk an das Licht zu stellen, sondern nur zu seiner Ergötzlichkeit gebraucht, denn daferne dieses geschehen wäre, würde es vielleicht in einer andern Gestalt erschienen seyn. Wir unsers Ortes haben durch mehrgedachten guten Freund alle Früchte in gehörige Ordnung bringen lassen, an der Beschreibung aber weiter nichts geändert, sondern, ausser einigen Sachen, so eigentlich nicht dazu nöthig waren, die weggelassen worden, alles unveränderlich beybehalten, wie wir es angetroffen, daher wir alle geschickte Obst-Kenner bitten, uns ein und andere Unrichtigkeiten, die in dem Werk möchten befindlich seyn, nicht bezumessen. Und dieses ist es also, was wir bey der Ausgabe dieses Obst-Werks zu erinnern für nöthig gefunden, die wir übrigens, sowohl diese Arbeit, als auch alle fernere Bemühungen unserer Handlung der Gewogenheit geneigter Gönner bestens empfehlen. Nürnberg den 1. Sept. 1765.

*) Dieses schöne Werklein, so bey allen Obst-Kennern in vollkommener Achtung stehet, ist in 2. zu Schleusingen 1764. herausgekommen.

Joh. Michael Seligmannische
Erben.

Tab. I.

N^o. 1. August - Apfel

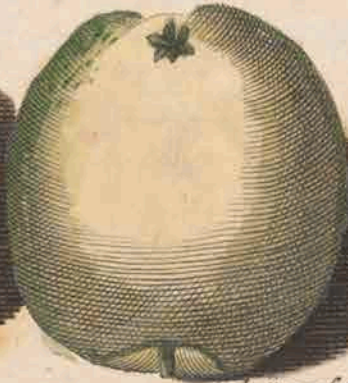
reif medio Juli



hatte 9 Loth an Gewicht.

N^o. 2. Jacobs - Apfel

reif zu Ende Juli.



hatte an Gewicht 2 1/2 Loth.

N^o. 3. Calville hative

reif zu Anfang August.



hat gewogen 2 1/2 Loth.

N^o. 4. Basse pomme rouge.

medio August.



N^o. 5. Basse pome rouge.

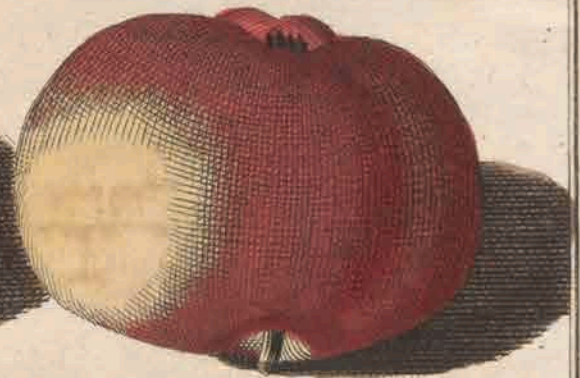
medio August.

wiegt 4 Loth.



N^o. 6. Calville platte rouge d'Été.

zu Ende August.



N^o. 8. Calville blanche d'Été.

Anfangs Septembr.

N^o. 7. Rosette d'Été marbrée.

zu Ende August.



hat gewogen 9 Loth.

N^o. 9. Rosette d'Été.

Anfangs Sept.



hat gewogen 6 1/2 Loth.

Abbildungen und Beschreibungen der Äpfel.

I. Tafel.



No. 1.

August-Äpfel, ist, seinem Nahmen nach, ein frühzeitiger Äpfel, der mit denen Kirichen reif wird, hält sich aber nicht leicht 4. Tage, so dann wird er mehlig und abgeschmackt. Er ist von mildem Fleisch, reichem Saft und gutem Geschmack, kommt der Calville blanche d'Ete No. 8. zünlich bey und passirt für eine gute frühzeitige Frucht, die besser als der Jacobs-Äpfel und die Margareten Birn ist, wird im Mittel des Julii schon reif, und hatte 9. Loth am Gewicht.

No. 2. Jacobs-Äpfel, von diesem frühzeitigen und ersten Äpfel im Jahr trift das Sprichwort ein: was bald fertig, ist bald übersehen. Er mag vielleicht seinen Namen von dem Apostel-Tag Jacobi erhalten haben, so zu Ende Julii einfällt, als um welche Zeit oder zu Anfang des Augusti dieser Äpfel reif wird und vom Baum abzunehmen ist, wann er nicht mehlig werden oder gar abfallen soll. So bald er abgenommen, muß er frisch genossen werden, sonst er Saft und Geschmack in wenig Tagen verliert. Sein Fleisch ist grünlich und brüchig; der Saft hinlänglich, der Geschmack aber schlecht und säuerlich, und kan derjenige, der auf außerlesenes gutes Obst siehet, diese Baum-Art wohl entbehren, das Gewicht von dem in der Abbildung stehenden Äpfel war 2. und ein Viertel Loth.

No. 3. Calville hative. Diese schöne Frucht wird gleich nach denen Kirichen im Monat Augusto reif; hält sich aber, wegen ihres zarten Fleisches und wenigen Saftes, nicht über 8. Tage, da sie mehlig und taub wird. Die Frucht hat inwendig um den Kriß rothe Aldern, ein schneeweißes Fleisch und einen hochsäuerlichen feinen Geschmack, zumahl wenn sie nicht zu früh oder zu spät genossen wird, taugt aber zum Dörren nicht. Die abgebildete Frucht hat gewogen 2. und ein halb Loth.

No. 4. Basse pomme rouge. Dieser Äpfel verändert sich sehr in der Farbe, diejenigen, welche stark an der Sonne hangen, werden treflich roth, die andern aber roth und grün, auch einige roth und weiß, welche schön anzusehen sind, er wird im Mittel des August. reif, hat ein schneeweißes Fleisch mit rothen Aldern, und muß bald genossen werden, sonst wird er mehlig und verliert den Saft.

No. 5. Basse pomme rouge. Ist der schönste und feinste frühzeitige Sommer-Apfel, so fein, als wenn er von einem Künstler in Wachs pouffirt und in Farben ausgegossen wäre. Er wächst auf verschiedene Art, theils oben spizig mit einem Buckel am Stiel, wie die Abbildung zeigt, theils auch platt mit einem ordentlichen dünnen Stiel, theils klein, theils groß. Wo ihn die Sonne recht trift, da bekommt er eine so schöne Rosen-Farbe, die fast nicht nachzumahlen ist. Er wird medio Augusti gleich vom Baum genossen und hält sich wegen seiner Zärtlichkeit nicht über 8. Tage. Sein Fleisch ist schneeweiss und sehr zärtlich, der Saft süß und Wein-säuerlich melirt und der Geschmack ganz annehmlich, die abgebildete Frucht hatte 4. Loth am Gewicht.

No. 6. Calville platte rouge d'Été. Wächst manchmal noch 2. mahl so groß und wird zu Ende des Augusti reif; dauert nicht lange, weil er bald den Saft verliert und darauf mehlig und unschmackhaft wird, deshalb er frisch zu genießen ist. Ein recht schöner Rosen-farbiger Apfel, wird öfters noch ein und 2. mahl so groß, als der Gegenwärtige, von schneeweissem Fleisch und rothen Adern, ziemlichen Saft und wohl temperirten Wein-säuerlichen Geschmack, annehmlich zu essen. Ist ohnstrittig der beste frühzeitige Apfel, der Baum trägt fleißig.

No. 7. Rosette d'Été marbrée. Wird zu Ende Augusti reif; hält sich etwann 14. Tage, er kan nicht so schön gemahlet werden, als er wirklich ist, von schneeweissem Fleisch, auf der Seite, wo er weiß anstiehet, und von rosenfarbem Fleisch, wo er roth ist, zimlichen Wein-säuerlichen Safts und recht guten Geschmacks, nur Schade, daß er so zärtlich ist und bald in die Fäulung übergehet. Wird manchmalen noch röther, wo ihn die Sonne scharf trift, und hat um den Kriß inwendig einen rothen Circul wie die rothen Calvillen. Wenn er rein abgerieben wird, glänzet er, als wenn er mit dem feinsten Firniß überzogen und lackirt wäre. Dieser Apfel hat eine besondere Eigenschaft an sich. Wenn er allzu reif am Baum wird, spaltet er sich oben am Buken und unten am Stiel eines halben Fingers Glieds lang, also, daß man durch den Apfel und den Kriß durch und durch sehen kan, und dieser Spalt gleichwohl der Frucht nichts am Saft und Geschmack schadet, sondern nur seine übermäßige Reife anzeigt; wie dann auch ein sicheres Kennzeichen dieses ist, daß sie am besten zu essen, wenn die Schale nicht mehr grünlich, sondern schneeweiss ist. Einige werden auch kleiner, aber desto schöner, wann sie recht an der Sonne hangen. Die Frucht, welche gegen über abgebildet ist, hatte 9. Loth am Gewicht.

No. 8. Calville blanche d'Été. Reif Anfangs Septembr. dauert bisweilen 24. Tage auch manchmal viel länger, von vortreflichem schneeweissem Fleisch, Saft, und Geschmack, muß aber bald genossen werden, sonst wird er mehlig. Ist öfters an der Gestalt oben am Buken etwas spiziger, und nicht rund, die Früchte werden zuweilen größer und bekommen manchmalen einen rothen Backen.

No. 9. Rosette d'Été. Eine wunderschöne Frucht, wird mit Anfang des Septembris reif, dauert aber nicht über 14. Tage, hat inwendig rothe Adern im weissen Fleisch, nicht allzu vielen Saft und hochsäuerlich am Geschmack, muß auch bald genossen werden, wenn sie nicht taub und mehlig werden soll. Viele haben nicht so viel rothe Streifen, sondern nur einige recht rosenfarbige und sehen theils einer wollichten Pfirsche sehr ähnlich, der Baum trägt fleißig, die Frucht hat gewogen 6. und ein halbes Loth.

Tab. II.

N^o 10. Calville Royale d'Été.

reif anfangs Sept.

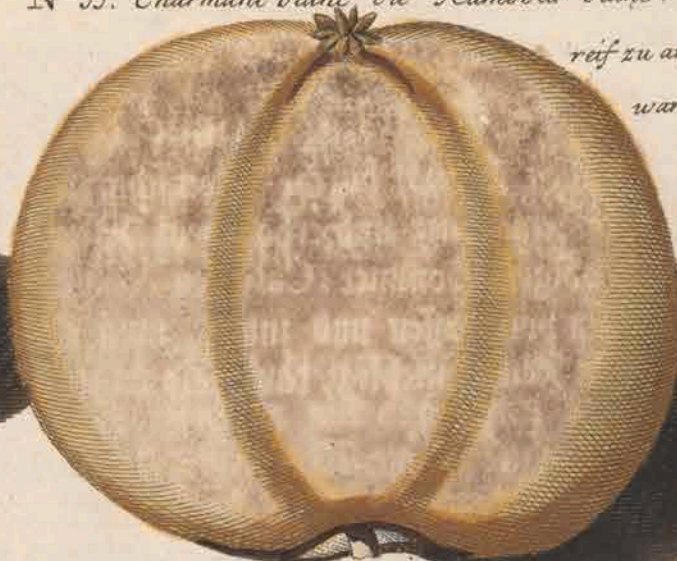
war 4 Loth schwer.



N^o 11. Charmant blanc ou Rambour blanc.

reif zu anfang Septembr.

war 15 Loth schwer.



N^o 12. Basse pomme rouge.

anfangs Septembr.



hatte 4 $\frac{1}{2}$ Loth.

N^o 13. Pomme sucre jaune oder Süß-Apfel.

medio Septembr.



hatte 4 $\frac{1}{2}$ Loth.

N^o 14. Köberling.

reif zu ende Septembr.

wiegt 7 Loth.



N^o 15. Weißer Paradies-Apfel.

zu ende Septembr.



wiegt 8 Loth.

N^o 16. Herrn-Apfel.



reif zu ende Septembr.

N^o 17. Rambour d'Orleans.



reif gegen ende Septembr.

N^o 18. Sommer-

Borstorffer.

reif zu ende Septembr.



II. Tafel.

No. 10. Calville Roiale d'Été. Wird zu Anfang des Sept. reif, dauert solchen Monat durch. Von schneeweissem milden Fleisch, mit rothen Adern, mittelmäßigem Saft und erhabenem Wein-Geschmack. Ist seiner Eigenschaft nach unter die obigen Sommer-Calvillen No. 4. und 8. zu rechnen und excelliret noch vor selbigen von aussen und innen, muß aber bald weggeessen werden, sonst wird diese schöne Frucht mehlig, taub und ungeschmackt, die abgebildete Frucht hat gewogen gute 4. Loth.

No. 11. Charmant blanc: au Rambour blanc. Führet seinen Namen von der die Augen verblendenden schönen weißen Farbe, die mit Wasser-Farbe nicht genug ausgedrucket werden kan. Wird zu Anfang des Septembr. reif, dauert 4. Wochen. Der Baum trägt ganz ausserordentlich große Blätter, einer Hand lang und breit, dergleichen an keinem andern Baum zu finden. Die Frucht selbst ist von feinem Fleisch, ziemlichem Saft, und hochsäuerlichen guten Geschmack. Muß wohl in acht genommen werden, weil er etwas zärtlich ist, und so bald, als er braunliche Flecken bekommt, wird er taub und pelzig; wann er stark an der Sonne hängt, bekommt er einige rosenfarbe kleine Sprengel, so ungemein wohl ausseheth, und die Frucht zieret, auch wohl einen hellrothen Backen. Die Frucht hat gewogen 15. Loth.

No. 12. Basse pomme rouge. Diese Frucht ist so schön, daß sie fast nicht schöner gemahlt werden kan. Sie hat einige wiewohl nicht vollkommene Gleichheit mit der obigen Calville hative No. 3. kommt auch bald nach derselben oder zu Anfang des Sept. zur Reife, hält sich aber nicht über 14. Tage in gutem Stand. Ihr Fleisch ist sehr zart und schneeweiß, manchemahl mit rothen Adern, der Saft ist mittelmäßig, der Geschmack aber vortreflich, wann sie zu rechter Zeit genossen wird, so am Drucken mit dem Daumen zu erkennen. Bald wächst sie rund, bald etwas spizig und länglich, bald röther, bald weißer, überhaupts es ist eine vortrefliche Sommer-Frucht, wiegt 4. und ein halb Loth.

No. 13. Pomme sucré jaune, oder Süß-Äpfel. Wird gegen das Mittel des Sept. reif; dauert 3. bis 4. Wochen, es ist ein feiner Äpfel, wächst oft noch größer, theils von noch stärkerm rothen Backen, theils ganz gelb. Sein Fleisch ist brüchig, der Saft zuckersüß, woher er auch den Namen hat, und der Geschmack angenehm, zumahlen für die, welche die Süßigkeit am Obst lieben. Die Bäume tragen fleißig und häufig, und schickt sich kein Äpfel besser zum Brei und zum Dörren, als dieser, daher die Alten gar viel auf selbigen gehalten. Er bekommt manchemahl Flecken, als wenn er mit Dehl getränkt wäre, und ist doch gut zu genießen, wiegt 6. Loth.

No. 14. Röberling. Dieser Apfel wird zu Ende Sept. reif und dauert so-
dann bis Weennachten. Er ist sehr gut vom Fleisch, Saft und Geschmack, noch fei-
ner im Fleisch als ein Vorstorfer, auch höher im Geschmack, der Baum trägt
fleißig. Von dieser guten Frucht kann in den Gärten nicht genug gesetzt werden,
die rothe Farbe aber fället dahin aus, wo ihn die Sonne am meisten trift, wie
es dann auch einige giebt, die wenig rothe Farbe haben. Wiegt 7. Loth.

No. 15. Weißer Paradies-Apfel. Von diesem Apfel ist zu bewun-
dern, daß die meisten fast keinen Stiel haben, sondern nur auf denen Aesten auf-
sitzen, daher auch die Abbildung keinen Stiel zeigt. Wenn er kurze Zeit liegt,
so ist er so fett anzugreifen, als wenn er mit Speck geschmieret wäre, er wird zu
Ende Sept. reif, dauret aber bis in Novembr. er kann sogleich genossen werden
als er vom Baum kommt, hat ein mürbes weißes Fleisch, ziemlichen Saft, einen
vortreflichen Geschmack nach Wein. Der Baum trägt oft und auch viel. Je
länger der Apfel liegt, je mehr wird er gelb, und endlich weiß, ist sonst oben et-
was spiziger in der Form, hatte am Gewicht 8. Loth.

No. 16. Herrn-Apfel. Wird gegen das Ende Septembr. reif, dauret
4. Wochen, ist von Wein-säuerlichem Geschmack, und sanftem Fleisch, wird et-
was hellgelbe, auch manchemahlen von der Sonne etwas wenig roth, nachdem
die Bitterung des Jahrs erscheint. Ist frisch und gedörret recht gut zu essen,
zumahl, wann er ganz geschälet und gedörret wird.

No. 17. Rambour d'Orleans. Reif gegen Ende Septembr. dauret
nicht länger als etwann 4. oder 5. Wochen, und muß bald weggeessen werden, son-
sten wird er mehlicht und unbrauchbar, hat übrigens ein mildes Fleisch, guten
Saft und Geschmack, gehört aber nicht unter das Lager-Obst, sondern nur un-
ter die Herbst-Aepfel.

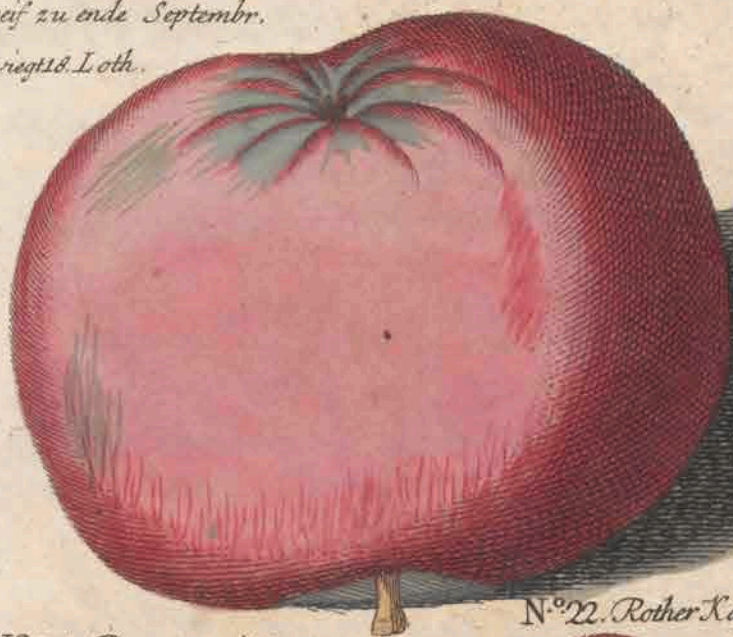
No. 18. Sommer-Vorstörffer. Wird zu Ende Septembr. reif, und
dauret bis in Novembr. Ein unvergleichlicher Apfel, der den ordinären Vor-
störffer an aromatischem Geschmack weit übertrifft, auch ein sanftes Fleisch hat,
wird öfters noch weit größer, auch von der Sonne ein wenig roth gesprengt nach
der Lage. Nur ist schade, daß diese Bäume langsam und nicht gar viel tragen.

Tab. III.

N^o 19. *Pomme de Cardinal rouge. Rother Cardinals-Äpfel.*

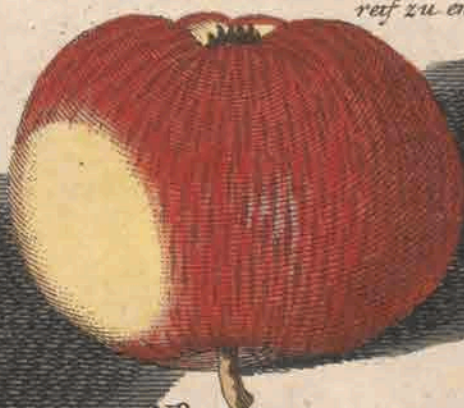
reif zu ende Septembr.

wiegt 18 Loth.



N^o 20. *Basse pomme sovette. Seiden-Äpfel.*

reif zu ende Septembr.



N^o 23. *Rother Süß-Äpfel. Pome sucré rouge.*

N^o 21. *Rossette d'Autome.*

reif anfangs Octobr.



N^o 22. *Rother Kayser-Äpfel.*



reif anfangs Octobr.
hatte an Gewicht 12 Loth.

N^o 24. *Klöpper-Äpfel.*

wiegt 16 Loth.



reif anfangs Octobr.

reif anfangs Octobr.
wiegt 15 Loth.

N^o 25. *Pomme de Citron.*

wiegt 7 Loth.



reif anfangs Octobr.

N^o 26. *Großer gelber Schloter-Äpfel.*

wiegt 17 Loth.



reif medio Octobr.

III. Tafel.

No. 19 Pomme de Cardinal rouge. Rother Cardinals-Äpfel. Reif zu Ende Septembr. dauret bis in Novembr. auch öfters noch länger. Sein Fleisch und Saft ist mittelmäßig und der Geschmack etwas Wein-säuerlich. Wann er zu lange liegt, so bekommt er braune oder schwarze Flecken und wird mehlig, daher er nicht unter das Lager-Obst gehörig, sondern bald wegzuessen, ehe er solche Flecken bekommt und verdirbt. Hatte am Gewicht 18. Loth.

No. 20. Basse pomme foyette, oder Seiden-Äpfel. Wird zu Ende Septembr. reif, hält sich 4. bis 6. Wochen. Ist von festem weissen Fleisch, genugsamen Saft und gutem Geschmack. Für einen frühzeitigen Äpfel ist er gut, in der Farbe gleicht er einem Rosen-Blat, so schön in die Augen fällt, wächst manchemalen größer, und der Baum ist willig und trägt auch fleißig.

No. 21. Rosette d'Autome. Wird zu Anfang des Octobr. reif, dauret bis zu Ende Novembr. und noch länger. Ist unvergleichlich schön gestreift von aussen, auch oft von denen Streifen von innen gezeichnet, hat ein festes Fleisch wie ein Borstorffer, nicht viel Saft, aber einen angenehmen Geschmack zwischen süß und sauer, er muß bald weggeessen werden, ehe er faul wird, er wird auch öfters größer als gegenwärtige Abbildung ist.

No. 22. Rother Kayser-Äpfel. Reif zu Anfang Octobr. dauret aber nicht länger als bis Anfangs Novembr. Sein Fleisch ist brüchig und mild, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack Wein-säuerlich und sehr angenehm, nur muß er bald genossen werden, sonst er mehlig, taub und fleckig wird. Der Kriß ist inwendig sehr hohl und weitläufig wie die Schlötter-Äpfel, also, daß die Kerne darinnen klappern, wenn er geschüttelt wird. Es giebt auch weisse oder gelbe Kayser-Äpfel. Wiegt 15. Loth.

No. 23. Rother Süß-Äpfel, oder Pomme sucré rouge. Ist zu Ende Septembr. reif, dauret 4. bis 5. Wochen, von gutem Fleisch, süßem Saft und Geschmack. Seine schöne rothe Farbe übertrifft beynähe alle andere Äpfel, seine Güte aber ist mittelmäßig, wird leicht von innen her faul, ehe man sich versiehet, deswegen man von diesem Äpfel baldigen Gebrauch machen muß, ehe er untauglich wird. Der abgebildete Äpfel hatte am Gewicht 12. Loth.

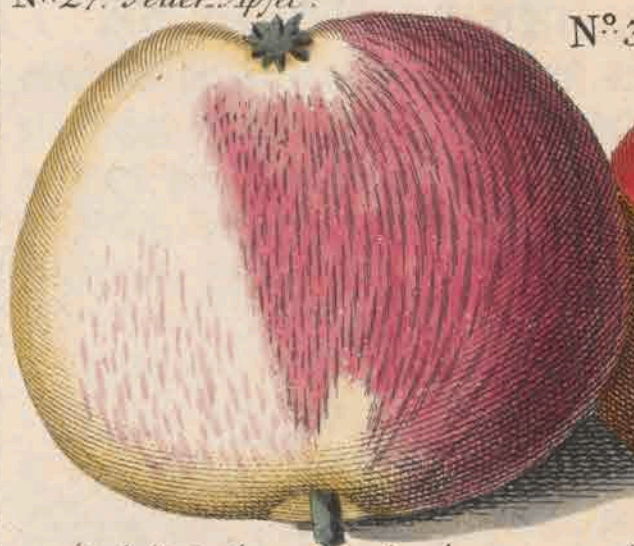
No. 24. Klöpper-Apfel. Wird zu Anfang Octobr. reif, hält sich aber bis in Novembr. auch wohl bis in Decembr. hat ein gelbes mildes Fleisch, ziemlichen Saft, und hochsäuerlichen starken Geschmack. Dieser Apfel ist wohl in Acht zu nehmen, daß er nicht vor der Zeit von innen her taub oder mehlig wird und verdirbt. Der auf der Kupfertafel abgebildete Apfel hatte am Gewicht 16. Loth.

No. 25. Pomme de Citron. Viele von diesen Äpfeln sind nicht so roth gesprengt, sondern nur diejenigen, welche an der Sonne hängen, die übrigen aber sind mehr Citronen farb. Diese Frucht wird zu Ende Septembr. oder Anfangs Octobr. vom Baum gebrochen, und erhält sich gut 5. bis 6. Wochen; ist von extra feinem mürben Fleisch, mittelmäßigem Saft, und annehmlichen herrlichen Geschmack, nur ist schade, daß er wegen seiner Zärtlichkeit sich nicht länger hält. Hat gewogen 7. Loth.

No. 26. Der große gelbe Schlotter-Apfel. Wird bis um das Mittel des Octobr. reif, dauret bis in Novembr. wird mit der Zeit völlig gelb, wie eine Quitte. Wann er vom Baum kommt, so siehet er so grün aus, wie die Abbildung anzeigt. Sein Fleisch ist schneeweiß, fest und ziemlich gut, der Saft mittelmäßig, der Geschmack aber etwas Wein-säuerlich, jedoch nicht sonderlich, die Figur dieses Apfels ist viel angenehmer als der Gout, der Kribs ist sehr hohl, daher es kommt, daß wann er reif, die Kerne darinnen schlattern, hatte am Gewicht 17. Loth.

Tab. IV.

N^o 27. Teller-Apfel.



reif Medio Octobr. wiegt 16 Loth.

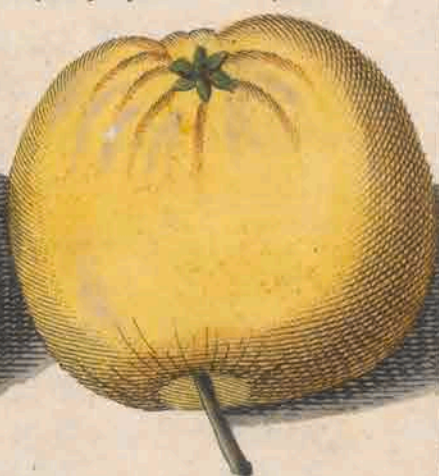
N^o 30. Rother Paradies-Apfel.



reif medio Octobr. wiegt 6 Loth.

N^o 32. Reinette d'Été

reif anfangs Nov. wiegt 4 $\frac{1}{2}$ Loth.



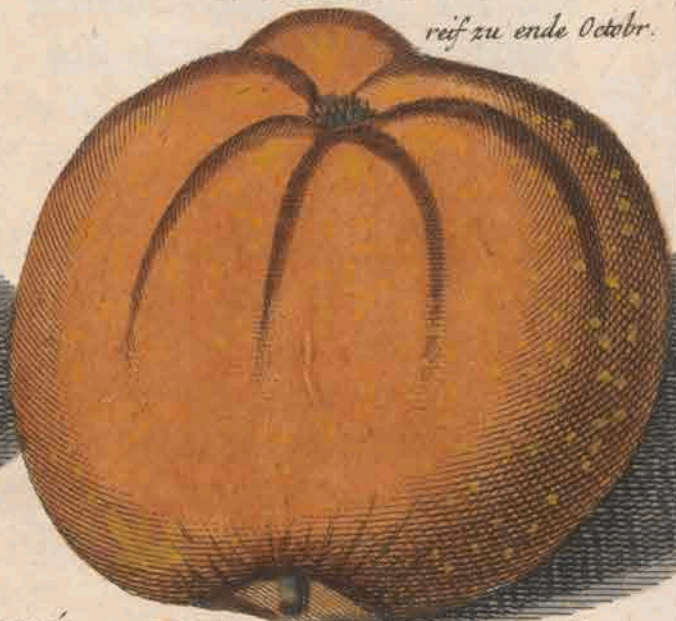
N^o 28. La Pomme Sacré-plate



reif medio Octobr. wiegt 13 Loth.

N^o 31. Pomme de Chartreux

reif zu ende Octobr.



wiegt 14 $\frac{1}{2}$ Loth.

N^o 33. Reinette couleurée

reif anfangs Nov. wiegt 7 Loth



N^o 29. Paremens.



reif medio Octobr. wiegt 20 $\frac{1}{2}$ Loth.

N^o 34.
Jungfern-Apfel



reif medio Novembr.

IV. Tafel.

No. 27. Teller-Äpfel. Wächst öfters viel größer und stärker, wird medio Octobr. reif, dauert bis in Novembr. Kommt dem rothen Cardinals-Äpfel No. 19. fast gänzlich nach allen seinen Qualitäten bey, ob sie schon in Ansehung der äußerlichen Farbe von einander unterschieden sind. Die äußere Gestalt ist an dieser Frucht das schönste und beste, weshalb nicht viel Schade geschieht, so ein solcher Baum verdirbt, indem das Ansehen der Frucht mehr zur Zierde dienet, als selbige nützlich zu gebrauchen, die abgebildete Frucht hat gewogen 16. Loth.

No. 28. La Pomme sucré plate. Wird gegen das Mittel Octobr. reif, und dauret bis zu Ende Novembr. Sein Fleisch ist fest und schneeweiß, hat einen rothen Ring um den Kriß, von mittelmäßigem Saft, und Zucker-süßem Geschmack, kommt aber fast dem No. 23. beschriebenen Rothen Süß-Äpfel bey, ob gleich dieser hier beschriebene sich nicht so lange hält, auch nicht so hoch roth in der Farbe als der No. 23. ist, er hatte am Gewicht 13. Loth.

No. 29. Paremens. Dieser Äpfel dauert 4. bis 6. Wochen und wird medio Octobr. reif; es ist ein überaus schöner Äpfel, von mildem Fleisch, wie auch genugsamen Saft und vortreflichem Geschmack, ist mehr süß als säuerlich. Nur Schade ist es, daß diese große Frucht, welche sehr schön, sich wegen ihrer Zärtlichkeit nicht lange hält, und ist fleißig darnach zu sehen, daß sie nicht von innen tau und mehlig wird, da sie sodann nicht zu genießten ist, dieser abgebildete Äpfel hatte 20. und ein halb Loth am Gewicht.

No. 30. Rother Paradies-Äpfel. Wird medio Octobr. vom Baum genommen und dauert bis in Novembr. wird zur Zeit auch etwas länglicher, und hat das Gelbe daher, wo ihn die Sonne nicht trift, welches bald oben bald unten ist. Das Fleisch davon ist Quitten-gelb und brüchig, der Saft ist mittelmäßig, der Geschmack aber etwas Wein-säuerlich, und gar nicht unangenehm. Er muß aber wohl in Acht genommen werden, daß er nicht von innen mehlig wird und verdirbt, so im Drucken am Stiel wahrzunehmen ist. Der weiße Paradies-Äpfel ist No. 15. abgebildet und beschrieben. Der hier abgebildete Äpfel hat gewogen 6. Loth.

No. 31. Pomme de Chartreux. Dieser Äpfel wird auch sonst seiner Farb nach etwas röthlicher und nicht so gar braun, wird zu Ende Octobr. vom Baum abgenommen, ist aber nicht länger als bis zum Ende Novembr. zu

erhalten, sein Fleisch ist mild, der Saft noch ziemlich, der Geschmack nicht unangenehm, doch auch nicht sonderlich, die Frucht ist des äußerlichen Ansehens wegen am meisten zu æstimiren. Der Apfel hat gewogen 14. und ein halbes Loth.

No. 32. Reinette d'Eté. Diese Frucht siehet äußerlich aus, wie eine Calville blanche d'hyver, das Fleisch davon ist so feste wie bey andern Reinetten, der Saft ist mittelmäßig, der Geschmack noch so ziemlich, ob schon einige andere Sommer-Apfel ihm den Vorigen benehmen. Er hält sich bis in Herbst, auch so gar, von guten Jahr-Gängen, bis zu Ende Decembris, da er aber wohl seinen Saft ziemlich verlihren, und nicht recht schmackhaft seyn dürfte, hatte am Gewicht 4. und ein halbes Loth.

No. 33. Reinette caulevree. Diese Reinette übertrifft an feinem milden Fleisch und trefflichem Geschmack verschiedene andere, denen sie billig vorzuziehen ist. Der Geschmack führet etwas bey sich, theils von Reinetten theils von Sommer-Vorstörfern, in ganz angenehmer Vermischung mit einander, und ist zu bedauern, wenn diese gute Frucht nicht in allen Obst-Gärten anzutreffen ist. Sie ist vom Baum zu Ende Octobr. oder Anfangs Novembr. zu nehmen, und hält sich 5. bis 6. Monathe, nach dem Neuen Jahr ist sie am besten zu genießen, hatte gewogen 7. Loth.

No. 34. Jungfern-Apfel. Reif, medio Novembr. dauret bis zu Ende Decembr. und länger, ein schöner und wohlgeschmackter Apfel, von Quitten-gelben festem Fleisch, mittelmäßigem Saft und hohem Gusto, ist nicht allein frisch, sondern auch gedörret gut. Ist bald und spät gut, auch auf Dörten und Kuchen zu essen, er meritiret in Achtung zu seyn, so wohl wegen seiner äußerlichen als innerlichen Qualitæten: er wächst oft noch größer als die Abbildung zeigt.

Tab. V.

N^o 35. Grüner Schloter Apfel.



reif medio Novembr. wiegt 9 Loth

N^o 36. Rambouillet.

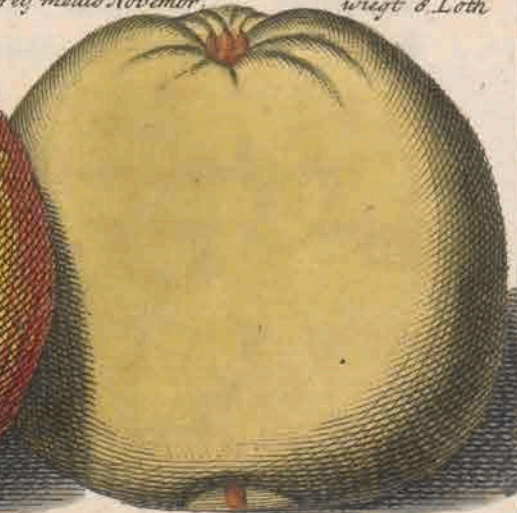
reif medio Nov. wiegt 11 Loth.



N^o 37. La Pomme Satin

reif medio Novembr.

wiegt 8 Loth



N^o 39. Gold Apfel.

reif zu ende Novembr.



N^o 38. Weiß und rothgesprengter.
Schloter Apfel.



medio Nov. wiegt 11½ Loth.

N^o 41. Hecht Apfel.
ende Novembr.



wiegt 14 Loth.

N^o 42. Krieger Apfel.
zu ende Nov.



wiegt 12 Loth.

N^o 43. Pomme de Castelet

zu ende Nov.



wiegt 17 Loth.

V. Tafel.

No. 35. Grüner Schlotter-Äpfel. Ist medio Novembr. reif, und dauert bis Weynachten, von feinem Fleisch, hinlänglichem Saft, und Wein-Geschmack, gleicht in vielen seinen Brüdern, so in diesem Werk beschrieben, als No. 26. 58. und 59. nicht in der Farbe, sondern in der Güte: hat ebenfalls einen so dünnen Stiel, als jene, daß zu verwundern, wie er die Frucht ertragen kann, die öfters noch größer als die gegenwärtige wird, und wegen der rothen Flammen im grünen Grund, welche zwar nicht alle, sondern nur diejenige, welche die Sonne recht trifft, haben, angenehm anzusehen ist. Der abgebildete Äpfel hat gewogen 9. Loth.

No. 36. Rambouillet. Wird gegen den Anfang des Novembr. reif, und dauert 2. Monat, ist von milchem Fleisch, gutem Saft, und Wein-säuerlichen angenehmen Geschmack, muß zur rechten Zeit genossen werden, dann wann er über die Zeit lieget, bekommt er von innen braune Flecken, wird mehlig, taub und ungeschmackt, gewinnt öfters an der Sonne noch weit stärkere Röthe, hatte 11. Loth am Gewicht.

^{S. Der Samet-Äpfel. Atlas 2.}
No. 37. La Pomme Latin. Dieser Äpfel ist von zarter Schaale, und unvergleichlich milden schneeweißem Fleisch, überflüssigem Saft und vortreflichem hohen Geschmack, zwischen Süß und Wein-sauer, besonders wohl vermischt und angenehm zu kosten, wird gegen das Ende Septembr. reif, und hat die besondere Tugend, daß er bald nach seiner Abnehmung vom Baum zu essen ist, und gleichwohl, bis zu Ende des Jahrs, sich im eßbaren Stand auf dem Lager erhält, wie der Paradies-Äpfel No. 15. welchen er noch im Geschmack und Fleisch übertrifft. Hat gewogen 11. Loth.

No. 38. Weiß und roth geprengrter Schlotter-Äpfel. Alle Äpfel von dieser Sorte sind nicht so stark mit roth gesprengt wie der gegenwärtige, der stark an der Sonne gehangen sondern weit weniger, und nur unten um den Stiel herum. Er erhebet sich wegen seiner Größe und Schönheit besonders wohl, wird zu Ende Septembr. reif, und hält sich auch 2. bis 3. Monathe. Sein Fleisch ist mürbe, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack noch ziemlich. Muß fleißig beobachtet werden, daß er nicht, ehe man es vermuthet, faul wird, wegen seiner großen Zärtlichkeit, hatte am Gewicht 11. und ein halbes Loth.

No. 39. Gold-Äpfel. Wird in Anfang Octobr. reif, und dauert bis zu Ende des Jahrs. Kommt wohl dem Sommer-Vorstörffer in der Gestalt, aber nicht im Saft, Fleisch und Geschmack bey. Dieser Äpfel ist sonst viel schöner

schöner und im Gewächse anmuthiger, weil aber heuer alle Baum-Früchte fleischer gerathen als sonst, so hat dieser die Stelle eines schönen und wohlgerathenen vertreten. Was die äußerliche Gestalt anbelangt, so kommt No. 44. fast vollkommen einem ausgewachsenen Apfel von der hier beschriebenen Art gleich.

No. 40. Rother Pauliner. Wird zu Anfang Octobr. wohl reif, dauert aber bis im Decembr. von festem Fleisch, mittelmäßigem Saft, und ganz gutem Geschmack. Ist wohl in Acht zu nehmen, daß er nicht mehlig und taub wird, so ihm leicht begegnet, der grüne Pauliner ist beschrieben No. 73. und der gelbe Pauliner befindet sich gleichfalls in dieser Sammlung No. 106. welche wegen des Unterschieds nachzusehen sind.

No. 41. Hecht-Apfel. Dieser hier abgebildete hatte am Gewicht 14. Loth, ist sonst etwas höher und schmaler, wird zu Anfang Octobr. reif, dauert ins andere Jahr bis im Febr. von brüchigem milden Fleisch, häufigem süßem Saft und Wein-Geschmack. Verdienet wegen seinen äußerlichen und innerlichen Eigenschaften allerdings Hochachtung, und fortgepflanzt zu werden, zumahlen von denenjenigen, die bey Äpfeln einen so genannten haut goût suchen.

No. 42. Krieger-Apfel. Wiegt 12. Loth, wird zu Anfang des Octobr. reif, und dauert ins folgende Jahr hinein, von besonders mildem Fleisch, wenig Saft, aber sehr hohem Wein-Geschmack, und übertrifft noch im Geschmack den Erdbeer-Apfel No. 62. Sein Kriß ist groß und inwendig hohl, die Kerne darinnen sind ganz leicht angehängt, dieser verdienet mehrmahlen in denen Gärten zu stehen.

No. 43. Pomme de Castelet. Dieser Apfel wird im Octobr. reif, und dauert bis zu Ende Decembr. Ist Anfangs ganz grün, und mit der rothen Farbe gezeichnet, als wenn er mit besprizet wäre, wird aber nachhero gelb. Gemeinlich wächst er auch oben schmaler, und unten breiter, und wenn er gelblicht wird, muß er genossen werden, sonst wird er von innen her taub und bekommt braune Flecken. Sein Fleisch ist brüchig, der Saft noch so mittelmäßig, und der Geschmack Wein-säuerlich. Wer diese Frucht nicht bereits im Garten hat, kan ihrer wohl entbehren, indem die äußerliche Gestalt besser aussiehet, als der Geschmack sich bey dem Genuß findet. Die abgebildete Frucht hat gewogen 17. Loth.

Tab. VI.

N^o. 44. Pomme d'or
zu ende Novembr.
wiegt 8 Loth



N^o. 45. Gelber Stetiner
reif zu end Nov.



wiegt 6 Loth.

N^o. 46. Weißer Schloter-Apfel
wiegt 8 Loth



reif zu Ende Nov.

N^o. 47. Carline d'Angleterre.
reif zu Ende Novembr wiegt 8 Loth



N^o. 48. Tiefbuz
reif zu Ende Nov. wiegt 8 Loth



N^o. 49. Rother Englischer Guilderling
a Decembr.



N^o. 50. Gelber Englischer Guilderling
anfangs Decembr.



N^o. 51. Rambour verd et gris
zu anfang Decembr.



wiegt 10 Loth.

N^o. 52. Rambour rouge
zu anfang Decembr. wiegt 17 Loth.



VI. Tafel.

No. 44. Pomme d'Or. Dieser Apfel wird zu Anfang des Octobr. reif, und dauret bis gegen Weynachten; von schönem weissen sehr mildem Fleisch, süßem Saft, und angenehmen hohem Geschmack, siehet von aussen dem Sommer-Borstöffer, an der Farbe, Gestalt, Stiel und Buzen ganz gleich, von innen aber unterscheidet er sich gar sehr, im Fleisch, Saft und Geschmack, und verdienet wegen seiner äußerlichen und innerlichen guten Eigenschaften billige Achtung. Den Namen mag er wohl von seiner schönen goldgelben Farbe haben. Dieser Apfel übertrifft an Schönheit und feiner äußerlichen Schaale, viele andere. Der in der Abbildung befindliche hat gewogen 8. Loth.

No. 45. Gelber Stettiner. Wird im Monat Octobr. reif; dauret im Winter, ist von feiner Schaale, weissem milden Fleisch, mittelmäßigem guten Saft, und angenehmen Wein-Geschmack. Kommt ganz grünlich vom Baum, wird aber nachhero also schön gelb und röthlich und ist seinen Eigenschaften nach nicht zu verachten. Die abgebildete Frucht hat gewogen 6. Loth. Der Rothe Stettiner ist auf der folgenden Tafel abgebildet und beschrieben, No. 55.

No. 46. Weißer Schlotter-Apfel. Wird zu Anfang Octobr. reif; dauret bis Weynachten. Eine schöne Frucht, von feinem brüchigen Fleisch, mittelmäßigem Saft, und hoch Wein-säuerlichen Geschmack, im Kriß hohl, wie eine Höhle, in welcher die Kerne beim Schütteln klappern, bekommt manchmalen, wo er stark an der Sonne hängt, rosenfarbe Streife, bisweilen auch einen bräunlichen Streif, seine Brüder sind abgebildet und beschrieben in dieser Sammlung No. 35. 58. und 59. Gegenwärtig abgebildeter hat gewogen 8. Loth.

No. 47. Carline d'Angleterre. Eine schöne Frucht, wird zu Anfang Octobr. abgenommen, und hält sich bis gegen Weynachten. Die meisten dieser Früchte haben den gelben Streif, jedoch nicht alle, und wird sonst kein Apfel seyn, an welchem dergleichen Strich zu finden, als der Pomme de Prince. Manchmal ist der Streif noch etwas breiter, als er in der Abbildung vorgestellt ist. Er hatte am Gewicht 8. Loth.

No. 48. Tief-Buz. Ist zu Anfang des Octobr. reif; dauret bis Weynachten. Er hat seinen Namen bekommen von dem sehr tiefen Buzen, dergleichen man fast an keinem andern Apfel siehet. Die meisten dieser Äpfel sind ganz gelb, einige aber, welche von der Sonne bestrahlet werden, bekommen einen

rothen Backen, das Fleisch ist fein und fest, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack gleicht fast der Calville blanche, daher allerdings auf diese Frucht zu achten ist. Der in der Abbildung befindliche Apfel hat gewogen 8. Loth.

No. 49. Rother englischer Gulderling. Wird medio Septembr. reif; dauret bis in Januar. von gelblichen mürbem Fleisch, genugsamen Saft, und hochsäuerlichem doch angenehmen Geschmack, zumahl wann er genug gelegen. Wird von jedermann gesucht und hochgeschätzt, weil er seinen Saft bis zu Ende behält.

No. 50. Gelber englischer Gulderling. Wird in der Mitte des Sept. reif; dauret bis in Monat Januar. Bekommt von der Sonne gemeinlich einen Citronenfarben Backen, welcher ihn vortreflich zieret. Sein Fleisch ist schneeweiß und zärtlich, der Saft hinlänglich, der Geschmack fein, Wein-säuerlich und recht delicat. Im Krips befindet sich oft ein Liquor, der nach Citronen-Saft und Zucker schmeckt, dergleichen noch bey keinem Apfel observirt.

No. 51. Rambour verd et gris, sonst Leder-Apfel genannt. Wird gegen das Ende Septembr. reif, und dauret bis Weennachten und länger, sein Fleisch ist grünlich und brüchig, von ziemlichem Saft und Geschmack, gleicht denen Reinetten bey nahe. Die Frucht ist sonsten ganz grau, wenn sie aber der Sonne recht ausgesetzt ist, so bekommt sie von denen Strahlen einen rothen Backen, wird auch oft fleckig und rizet sich auf nach bösem Wetter. Die abgebildete Frucht hat gewogen 10. Loth.

No. 52. Rambour rouge. Hat gewogen 14. Loth und wird zu Ende Septembr. reif, dauret bis Weennachten. Eine schöne Frucht, ist wie Marmor gezeichnet, verstehet sich von denen, welche an der Sonne hangen, die andern werden nur grünlich. Das Fleisch ist etwas belzig, aber von gutem hohen Geschmack nach Wein, und wenn er zu rechter Zeit genossen wird, hat er genugsamen Saft, gleich denen Reinetten.

Tab. VII.

Nº 53.

*Pepin d'Angleterre ou
nonpareill.*

Nº 54. *Wilder-Borstorffer.*

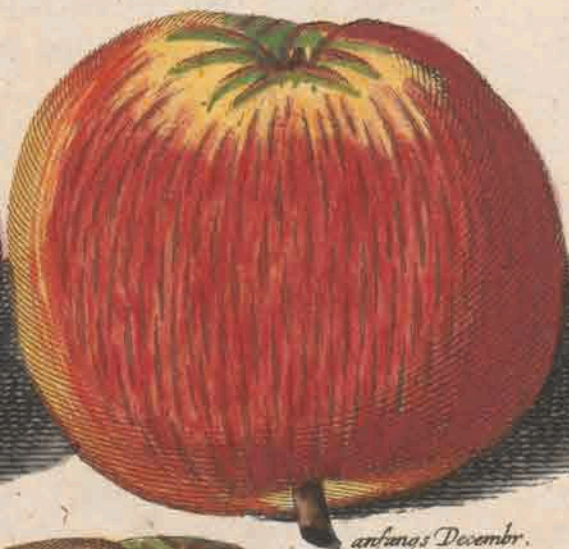
Nº 55. *Rother Stetiner.*



anfangs Decembr.



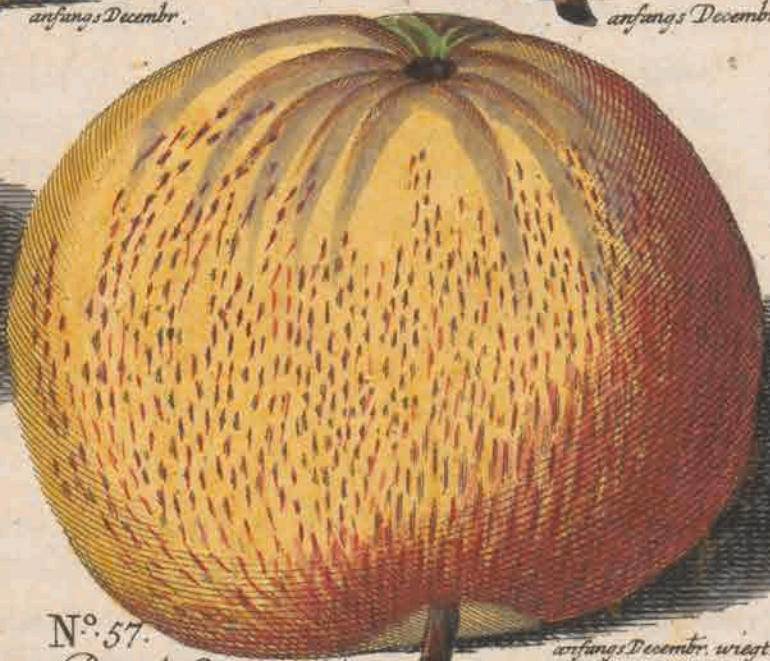
anfangs Decembr.



anfangs Decembr.

Nº 56. *Schmaer Apfel*

anfangs Decembr.



Nº 57.

Pome de Cardinal blanc.

anfangs Decembr. wiegt 16 Loth.



Nº 58.

*Pome d'Ananas oder
Rother Schlotter Apfel
wiegt 14 Loth. Anfang Decembr.*

Nº 59.

*Rother Schlotter-
Apfel, wiegt 12 Loth.
anfangs Decembr.*

Nº 60. *Rosen Apfel.*

anfangs Decembr.



VII. Tafel.

No. 53. Pepin d'Angleterre, ou non pareil. Ist zu Ende Septembr. reif, dauret ins andere Jahr hinein. Die Engelländer halten diesen Apfel für den besten unter allen, wie sein Name zeigt, und sie haben auch allerdings Recht. Seine Tugend und Eigenschaften kommen im Geschmack und der Dauer der Reinette grise double bey, und gehet noch darüber.

No. 54. Wilder Borstörffer. Reif, zu Ende Septembr. dauert bis Weynachten, ist von gutem Fleisch und Geschmack, ohngeachtet er wild heißet. Der Baum trägt fleißig, auch öfters noch größere Früchte als gegenwärtig abgebildete, er ist nicht allein frisch sondern auch gedörret sehr wohl zu genießen.

No. 55. Aother Stettiner. Wird gegen das Ende Septembr. reif, dauert bis ins andere Jahr, von brüchigem Fleisch, nicht viel Saft, jedoch gutem Wein-Geschmack. Ist bey seinen äußerlichen und innerlichen Eigenschaften billig zu schätzen, jedoch wahrzunehmen, daß ihn nicht vor der Zeit die Fäulung verderbe.

No. 56. Schmar-Apfel. Ist gegen das Ende Septembr. reif, und hält sich bis Weynachten, wird, wenn er liegt, ganz gelb, auch oft mit einem rothen Backen, wo ihn die Sonne bescheinet. Sein Fleisch ist gut und saftig, der Geschmack von annehmlicher Säure, und so wohl frisch, als gedörret gut zu genießen, nur muß er um Weynachten weggeessen werden, sonst wird er mehlig. Wird um Weynachten Quitten gelb.

No. 57. Pomme de Cardinal blanc. Wird gegen das Ende Sept. reif, dauert auch bis zu Ende des Jahrs und länger, von mildem weißen Fleisch, reichem Saft, und besondern hohem Geschmack, kommt der Calville blanche d'hyver in etwas bey, und ist wegen seiner äußerlichen und innerlichen Eigenschaften zu schätzen. Muß in der Obst-Kammer oder Keller wohl in Acht genommen und nicht zu nahe an andere gelegt werden, sonst er leicht braune Flecken bekommt und verdirbt. Sein unvergleichlicher delicateser Saft und Geschmack dauert bis in Februar. Dieser erst beschriebene Apfel ist einer von denen besten Äpfeln, hat gewogen 16. Loth.

No. 58. Pomme d'Ananas, oder roth gesprengter Schlotter-Apfel. Ist zu Ende Septembr. reif, dauert zu Ende des Jahrs, auch bis in Febr. Bey dieser so schweren Frucht ist sich zu verwundern, wie dieselbe ein

so geringer dünner Stiel ertragen kann. Sonsten wird dieser Apfel etwas länger und schmaler, ist von ungemein sanften weißem Fleisch, und manchmahl röthlichten Adern, genugsamen Saft, und vortreflichem Geschmack, süß und säuerlich melirt, die äußerliche schöne Qualitæt stimmt vollkommen mit der innerlichen überein, und verdienet die Frucht allerdings hochgeachtet zu werden, es siehet unvergleichlich, wenn sie unter den grünen Blättern am Baum hängt. Der Kriß ist von besonderer weitläufiger Einrichtung, wie eine Spelunca oder Höhle, oder auch gewölbte Zelle, woran die Kerne ganz leicht anhängen, und wenn man den Apfel schüttelt, abfallen, und darinnen im Kriß herum schlottern, daß man es hören kann. Dieser abgebildete Apfel hat gewogen 14. Loth.

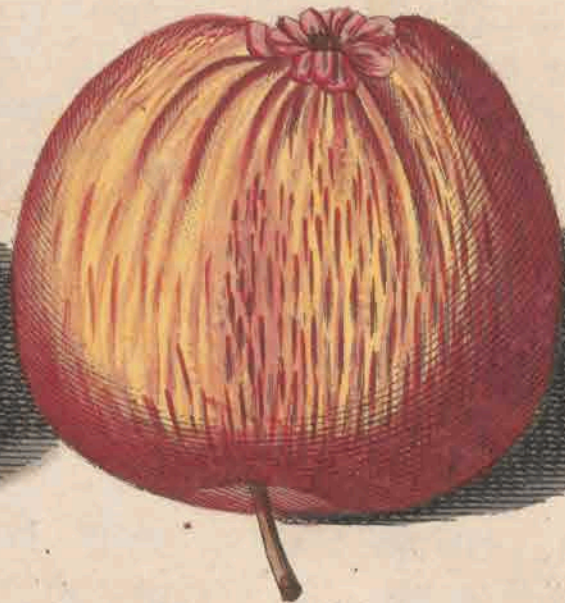
No. 59. Rother Schlotter-Apfel. Wird zu Ende Septembr. reif, dauert ins andere Jahr, hat einen dünnen Stiel, ist von recht gutem Fleisch, Saft und Geschmack. Der Baum trägt fleißig. Weilen die Kerne beim schütteln der Frucht schlottern und klappern, mag dieser Apfel wohl daher seinen Namen bekommen haben, kommt mit dem No. 58. beschriebenen, seinem Bruder, im Fleisch, Saft und Geschmack fast überein, jedoch ist jener noch vortreflicher, als dieser, und von noch bessern Eigenschaften, hat gewogen 12. Loth.

No. 60. Rosen-Apfel. Ist zu Ende Septembr. reif, hält sich bis ins andere Jahr über Ostern, hat ein festes Fleisch, guten Saft und Geschmack; wächst oft höher, und wird nicht so breit. Der Baum ist fleißig, und die Frucht ist wegen ihres treflich schönen Ansehens, ihrer Dauer und Geschmacks, hochzuschätzen, alle Stücke aber sind nicht so schön als der abgebildete war.

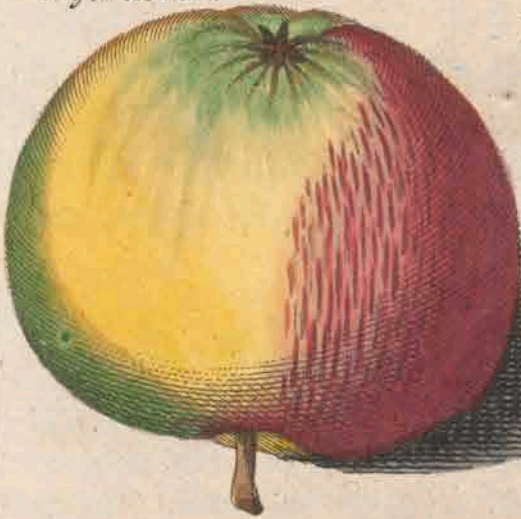
N^o. 61. Calville rouge d'hiver
à Decembr. wiegt 11 Loth



N^o. 62. Erdbeer-Apfel.
Anf. Decembr.



N^o. 63. Ordinaier Winter-Borstorffer
Anf. Decembr.



N^o. 64. Züriehel-Borstorffer oder
Reinette platte.
Anf. Decembr.



N^o. 67. Reinette ver de longue.
Anf. Decembr.



N^o. 65. Kranich-Apfel
wiegt 16 Loth. zu Anf. Decembr.



N^o. 66. Calville rouge longue d'hiver
reif zu Anf. Decembr.
wiegt 10 Loth.



VIII. Tafel.

No. 61. Calville rouge d'hyver. Dieser Apfel hat 11. Loth gewogen, wird zu Ende Septembr. reif, und dauert bis zu Ende Decembr. Die Farbe daran ist so trefflich fleischfarbig, daß sie fast nicht nachzumahlen ist. Er ist auch von innen bisweilen hier oder da röthlich, besonders oben um den Bugen, von mürbem Fleisch, ziemlichem Saft, und süßlichem Geschmack, mit etwas Wein-säuerlich vermischt. Die Frucht verdienet nicht allein wegen ihrer äußerlichen Pracht, sondern auch wegen ihrer innerlichen Güte, hochgeschätzt zu werden.

No. 62. Erdbeer-Apfel. Kommt am Ende des Septembr. zur Reife, und hält sich bis Weennachten, auch oftmahlen noch länger, zuweilen wird dieser Apfel noch höher und größer. Sein Fleisch ist sehr mürb und brüchig, hat wenig Saft, ist aber von ganz vortreflichem hohen Wein-Geschmack. Er kommt dem Himbeer-Apfel No. 66. in dieser Sammlung etwas bey, wiewohl er in der Gestalt und Farbe ziemlich abgehet, dagegen im Geschmack ihm nahe kommt.

No. 63. Ordentlicher Winter-Borstörffer. Wird im Octobr. wohl reif, hält sich aber bis ins andere Jahr. Seine vortrefliche Eigenschaften wegen der Güte und des Geschmacks, sind ohnehin sattsam bekannt, daß es unnöthig solchen zu beschreiben. Dieser Apfel hält sich auf einem guten Lager im Keller bis in Julium, da aber der gute Geschmack nicht mehr an ihm zu bewundern. Im Monat Januar. und Februar. ist er wohl am besten zu genießen.

No. 64. Zwiebel-Borstörffer, oder Reinette platte. Wird im Monat Octobr. vom Baum genommen, und erhält sich bis ins andere Jahr, ist dem erst beschriebenen an Güte und Geschmack fast gleich, seinen Nahmen mag er wohl von seiner Gestalt und Form überkommen haben, indem er einer Zwiebel fast vollkommen gleich siehet. Es ist ein recht trefflicher Apfel, er wächst zuweilen noch niedriger und platter als die abgebildete Figur zeigt, und ist unvergleichlich anzusehen, bey guten Obst-Jahren werden sie bisweilen um die Helfte größer, und ist es schon geschehen, daß oft manches Stück bis 8. Loth gewogen hat.

No. 65. Kranich-Apfel. Wird wohl im Octobr. reif, hält sich aber ebenfalls bis ins andere Jahr, und wird auf dem Obst-Lager etwas gelber. Sein Fleisch ist mild, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack hochsäuerlich,
 Pom. II. Th. E anben

anbey doch angenehm und fein, daher er allerdings sehr zu schätzen ist. Es wollen einige den Kranich-Äpfel schon 2. Jahre frisch erhalten haben, welches ich aber von dieser Sorte nicht glauben will, indem es vielleicht noch eine Art Kranich-Äpfel giebt, welche ich aber nicht zu Gesicht habe bekommen können. Der in der Abbildung vorgestellte hat gewogen 16. Loth.

No. 66. Calville rouge longue d'hyver. Dieser Apfel wird wohl im Mittel des Octobr. reif, er erhält sich aber bis ins andere Jahr, ist unter der äußern Schaale am Stutzen röthlicht, mit rothen Adern um das Kern-Haus. Ein vortreflicher Apfel von sanftem Fleisch, ziemlichem Saft und ganz erhabenem Geschmack, giebt der Calville blanche et rouge d'hyver in der Güte wenig oder nichts nach; wenn er aber über reif, so wird er etwas mehlig, worauf bey Zeiten Acht zu haben, damit er nicht in diesen Verfall gerathe, auf einem guten Obst-Lager im Keller mag er wohl bis in May-Monat sich erhalten, indem er dauerhaft ist. Die abgebildete Frucht hat gewogen 10. Loth.

No. 67. Reinette verde longue. Wird zu Anfang des Octobr. reif, hält sich bis Weynachten und noch länger, hat ein brüchig mildeß Fleisch, hinlänglichen Saft, und angenehmen Wein-Geschmack, wenn er zur rechten Zeit genossen wird. Die Sonne giebt ihm bisweilen einen kleinen rothen Backen; diejenigen aber, die keine Sonne bescheint, bleiben ganz grün, und werden mit der Zeit gelb. Zuweilen werden diese Früchte auch oben etwas spitziger als der hier abgebildete ist. In einem guten Keller ist diese Frucht wohl bis in Monat Junii frisch zu erhalten.

Tab. IX.

N^o 68. Reinette d'orée
Anf. Decembr.



N^o 69. Reinette grise double
Anf. Decembr.



N^o 70. Gestreifte Reinette
Anf. Decembr.



N^o 71. Reinette verde ronde
Anf. Decembr.



N^o 73. Winter-grüner Pauliner
Anf. Decembr. wiegt 7 Loth.



N^o 74. Reinette rouge d'hiver
Anf. Decembr. wiegt 6 Loth



N^o 72. Wein-Äpfel
Anf. Decembr. hat gewogen 24 Loth.



N^o 75. Pomme sucrée verd.
Anf. Decembr. hat gewogen 11 Loth.



IX. Tafel.

No. 68. Reinette d'Oreé. Wird zu Eingang des Octobris reif, dauert bis zu Ende des Jahres und noch länger. Kommt im Fleisch, Saft und Geschmack dem Vorstorffer fast bey, und ist nicht geringer als dieser zu æstimiren, wächst öfters höher, und nicht so rund. Ein schöner Äpfel.

No. 69. Reinette grise double. Reif im Anfang Octobris, dauert ins andere Jahr. Von gelblichem Fleisch, wenigem Saft, aber desto mehrerm hohen Geschmack, worinnen er vor andern Reinetten excellirt, oder feiner etwas nachgiebet und weicher. Internum plus valet, quam externum.

No. 70. Gestreifte Reinette. Reif zu Anfang Octobris, dauert ins andere Jahr hinein, von schneeweißem sehr milden Fleisch, genugsamen Saft, und schönem Geschmack, jedoch nicht nach der Reinetten Art. Indessen verdienet diese Frucht allerdings æstimiret zu werden, wegen ihrer äußerlichen Qualitæt.

No. 71. Reinette verde ronde. Wird im Octobr. reif, und dauert ins andere Jahr hinein. Hat ein grünliches Fleisch, nicht viel Saft, aber desto mehrern haut goût, nach der Reinetten Art und Geschmack, und æstimiret man dieselbe so sehr und fast noch mehr als andere, wenn sie auch noch so schön und artig aussehen.

No. 72. Wein-Äpfel. Reif im October, dauert in Januarium. So ansehnlich und schön dieser Äpfel von außen, so schlecht ist er doch von innen, von sprödem Fleisch und sauerem Geschmack, also, daß ich ihn für untüchtig halte, solchen rohe jemanden vorzusetzen, doch möchte er sich wohl schicken zum Backen in Mehl, oder auch zu Schnitzen, wiegt 24. Loth.

No. 73. Winter-grüner Pauliner. Wiegt 7. Loth, wächst oft viel größer, reif im October, hält sich bis gegen Ostern, und manchemahl bis andere Äpfel schon am Baum hangen. Von festem Fleisch, mittelmäßigem Saft und passabeln Geschmack. Gehöret zum Lager-Obst, und ist dieses seine größte Tugend, daß er annoch dauert, wenn die weissen Äpfel verschwunden, wie ich dann einige Stücke ins andere Jahr erhalten, bis seine Nachkommen sich am Baum präsentiren. Etliche bekommen einen röthlichen Backen, nachdem sie die Sonne getroffen, die meisten aber, so nicht viel Sonne gehabt, bleiben grasgrün, bis sie endlich gelblicht werden.

No. 74. Reinette rouge d'Hyver. Reif im Octobr. dauert ins andere Jahr fast bis Ostern, von festem Fleisch, wenigem Saft, aber vollkommen gutem Reinetten-Geschmack, und verdient billig Æstime. Wiegt 6. Loth.

No. 75. Pomme fucré verd. Wird Anfangs Octobris reif, hält sich gute Zeit im Winter, von feinem jedoch festem Fleisch, genugsamen Saft, und Zuckersüßem Geschmack, a gusto der süßen Mauler. Dergleichen süßer Äpfel im Winter sich nicht findet, und hält man ihn werth, unter gutes Lager-Obst zu rechnen; wiegt 11. Loth.

X. Tafel.

No. 76. Weißer Himbeer-Apfel. Wird im Octobr. reif, und dauert in den Monat Februar. Von brüchigem Fleisch, ziemlichem Saft, und starkem sauren Geschmack, der nicht allen Leute angenehm ist. Wird im liegen gelblichter, und ist ein Baum genug in einem Garten, weil er den vorhergehenden rothen bey weitem nicht beykommt, noch mit ihnen zu vergleichen. Sein Nahme mag auch wohl der rechte nicht seyn, da weder von aussen noch von innen etwas von Himbeeren an dieser Frucht wahrzunehmen ist. Wiegt 14. Loth.

No. 77. Stern-Apfel. Reif im Octobr. hält sich bis zu Ende des Jahrs, und oft länger. Eine unvergleichlich schöne Frucht, oben wie ein Stern mit Ecken gebildet, besser als sie hier vorgestellet ist. Die Italiäner machen viel Werks aus diesem Apfel, und halten ihn so hoch als die Teutschen den Borstorf-fer, Er kommt auch in etwas dessen Qualitæt bey, doch mag im Italiänischen warmen Climate sein Geschmack köstlicher seyn, als in der kühlen deutschen Luft. Wiegt 7. Loth.

No. 78. Pomme de Peroquet. Hat die schönste Pfirschen-farbene Blüthe, als ein Apfel-Baum immer haben kann, wird reif im Octobr. dauert bis zu Anfang des folgenden Jahres; von mildem grünlichen Fleisch, genugsamem Saft, etwas sauern jedoch nicht widrigem Geschmack, muß aber zu rechter Zeit, wann er nur etwas gelblicht wird, consumiret werden, sonst bekommt er von innen braune Flecken, und gehet in seine Fäulung. Gegen Weynachten schmeckt er am besten, da er seine Kraft noch beyammen hat, ob er sich schon bis in Februarium manchesmahl aufbehalten läßt; wiegt 18. Loth.

No. 79. Pfund oder Teller-Apfel. Wird reif im Octobr. dauert bis ins andere Jahr, kommt ganz grün vom Baum, wird aber auf dem Lager also gelb, und hat auch oft einen rothen Backen, wann ihn die Sonne recht getroffen. Sein Fleisch ist fest und derb, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack süß und säuerlich untereinander. Zum Einschneiden und Backen schickt er sich am besten: frisch zu essen aber hat man bessere Arten. Seinem Nahmen nach soll er ein Pfund wiegen: ich habe aber noch keinen gefunden, der das vollkommene Gewicht gehabt hätte. Wiegt 25. Loth.

No. 1743. hat einer gewogen 28. Loth.

No. 80. Arznei-Apfel. Wird reif im Octobr. dauert bis ins andere Jahr. Kommt ganz grün vom Baum, und wird im liegen also gelb. Sein
Fleisch

N^o 76. Weißer Himbeer-Äpfel.
Anf. Decembr. gewogen 14 Loth.



N^o 77. Stern-Äpfel oder
Pomme d'étoile.
a. Decembr. gewog. 7 Loth.



N^o 80. Artzeney-Äpfel.
a. Decembr. gewog. 5½ Loth.



N^o 78. Pomme de perroquet
Anf. Decembr. hat gewogen 10 Loth.



N^o 79. Pfund-Äpfel oder
Teller-Äpfel.
Anf. Decembr. hatte 25 Loth.



N^o 81. Calville rouge d'hiver
Anf. Decembr. hatte 14 Loth.



N^o 82. Calville rouge d'hiver
Anf. Decembr. hatte 5 Loth.



N^o 83. Pome d'Apis petit
Anf. Decembr. gewog. 2½ Loth.



Fleisch ist fest, jedoch dabey mild, der Saft wenig, der Geschmack aber vorzüglich und recht gewürzmäßig, von einer sehr gemäßigten, hohen und annehmlichen Weinsäure, welche auch denjenigen, so sonst gar keine Säure an dem Obst vertragen können, wegen ihrer Feine, angenehm seyn muß. Wiegt 5. und ein halbes Loth.

No. 81. Calville rouge d'hyver. Eine schöne Frucht, wird vom Baum genommen im Octobr. und dauert bis Weynachten; auch oft viel länger, ehe sie recht zu genießen ist. Ihr Fleisch ist schön, weiß und fest, der Saft eben nicht überflüssig, der Geschmack aber hoch Wein-säuerlich, und sehr annehmlich: jedoch übertrifft denselben die Tab. XI. No. 89. folgende Calville blanche d'hyver, auch ist die No. 61. angeführte Calville rouge d'hyver so wohl der äußerlichen als innerlichen Beschaffenheit nach von der gegenwärtigen gänzlich unterschieden, beyde aber hochzuschätzen. Wiegt 14. Loth.

No. 82. Calville rouge d'hyver. Ist vom Baum abzubrechen gegen das Ende des Octobr. dauert in das andere Jahr bis gegen Ostern. Inwendig ist sie unter der Schaale eines Strohalmes breit röthlich, nachdem der Sommer heiß ist. Von brüchigem, gelben Fleisch, wenigem Saft, und ziemlichem Geschmack. Wiegt 5. Loth.

No. 83. Pomme d'Apis petit. Diese kleine Frucht wird vom Baum gebrochen im Octobr. dauert weit in den Winter hinein. Ihr Fleisch ist weiß und mild, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack Wein-säuerlich. Wiegt 2. und ein halbes Loth.

XI. Tafel.

No. 84. Pomme de Canel, oder Zimmet-Äpfel. Eine vortrefliche Frucht, wird öfters noch halb so groß, und in dem Octobr. abgenommen, dauert bis in den Monat Februar. ist von überaus feinem milden Fleisch, nicht vielem Saft, jedoch hohem gewürzreichen Geschmack, daher er auch wohl den Namen Zimmet-Äpfel bekommen haben mag; obschon kein eigentlicher Zimmet-Geschmack, sondern nur ein gewürzhafter daran wahrzunehmen ist. Sein sehr dünner und langer Stiel macht ihn von aussen vornehmlich kennbar, so wie von innen in seinem weiten Kriß die vielen Kerne, deren gemeiniglich 20. angetroffen werden, welches ohne Zweifel ein Zeichen seiner großen Fruchtbarkeit ist. Wiegt 6. Loth.

No. 85. Calville royale d'hyver. Wird reif im Octobr. gleicht den andern Calvilles am Fleisch, Saft und Geschmack, und übertrifft sie fast einiger massen: muß aber im Winter wohl aufbehalten werden, sonst er bald untüchtig und abgeschmackt wird. Wiegt 7. Loth.

No. 86. Reinette d'Orleans. Ist unter allen Reinettes die größte, schönste und schmackhafteste, von besonders hartem Fleisch wider der Reinettes Art, und mittelmäßigem Saft, zwischen süß und weinsäuerlich. Sie kommt eigentlich von Strassburg, wird reif im Octobr. und dauert bis in das andere Jahr, da sie, wenn sie auch runzlicht wird, noch wohl zu essen ist. Wiegt 10. Loth.

No. 87. Calville flamense. Eine unvergleichlich schöne Frucht, von nicht vielem Saft, aber herrlichem Wein Geschmack, nach Weintrauben, und schneeweißem sanften Fleisch, wird abgenommen in der Mitte des Octobr. und hält sich ziemlich in den Winter hinein. Ihr Werth gehet vielen andern Äpfeln vor, und kommt auch die äußerliche Schönheit, mit der innerlichen besondern Güte, wohl überein. Wiegt 6. Loth.

No. 88. Reinette d'hyver sucrée. Diese Frucht wächst öfters noch halb so groß, wird reif im Octobr. hält sich bis in den Winter hinein, jedoch nicht so lang, als andere härtere Reinettes. Sie ist von säuerlichem Geschmack, ihr Fleisch ist derb, der Saft und Geschmack aber süß, wider der andern Reinettes Art, daher sie sich auch nicht so lang als andere Reinettes aufbehalten läßt. Wiegt 4. Loth.

Tab. XI.

Nº 84. *Pomme de Canel* oder
Zimmet Apfel Anf. Decem. wiegt 6. Loth.



Nº 85. *Calville roiale d'hyrer*
A. Decemb. wiegt 7. Loth.



Nº 86. *Reinette d'Orleans*
Anf. Decemb. wiegt 10. Loth.



Nº 87. *Calville flamense*
wiegt 6. Loth A. Decem.



Nº 88. *Reinette d'hyrer sucree*
wiegt 4. Loth A. Decem.



Nº 89. *Calville blanche d'hyrer* oder
Franz Quitten Apfel, wiegt 10. Loth M. Dec.



Nº 90. *Schwarzer Borstorf*
oder *Pomme noire* Med. Decemb.



Nº 91. *Hartungs Apfel*
M. December.



Nº 92. *Reinette jaune*
M. Decemb.



No. 89. Calville blanche d'hyver, oder Französischer Quitten-Äpfel. Ist reif zu Ende des Septembr. dauert über Weynachten. Ist einer der allerbesten Äpfel, von gelbem feinen Fleisch, genugsamen Saft, und vorzüglichem hohen Geschmack. Sein Geruch ist nicht weniger kostbar. Der Baum trägt hochstämmig nicht so gut und fleißig, als niederstämmig. Diejenigen, so die Sonne nicht recht trift, haben keinen rothen Backen, sondern sind ganz gelb. Wiegt 10. Loth.

No. 1728. hat einer gewogen 16. Loth.

No. 90. Pomme noire, oder schwarzer Vorstorffer. Wird reif zu Anfang des Octobr. dauert ziemlich lang in den Februar. Ist unter der Schale fein, sein grün Fleisch und Geschmack aber ist schlecht, und die Frucht mehr sonderbar, als nützlich. Der Geschmack läuft ins Sauere, bekommt leicht Flecken.

No. 91. Hartungs Äpfel. Ist zeitig zu Ende des Septembr. dauert weit ins andere Jahr hinein, hat ein festes doch annehmliches Fleisch, wenig Saft, und guten Geschmack, hält sich noch, wenn viele andere Äpfel lang verschwunden, wird auch oft noch größer und ansehnlicher, auch im Merz in der gelb und rothen Farbe weit schöner.

No. 92. Reinette jaune. Wird reif zu Anfang des Octobr. dauert in das andere Jahr hinein bis Ostern, und noch länger. Ist von festem gelblichten Fleisch, ziemlichem Saft, und hohem Geschmack, kommt dem ordentlichen Vorstorffer in der Güte und Geschmack fast bey, und übertrifft denselben noch in seinem Wein-Geschmack.

No. 93. Reinette Weir. Ist für eine Reinette am Geschmack alle, in Fleisch etwas gelblich, und von geringem Saft, jedoch nicht ganz zu verachten, und kann unter den mittelmäßigen Früchten noch angesehen werden. Wird reif zu Ende des Octobr. und hält sich bis in den Februar, doch nicht so lang, als ein Vorstorffer.

No. 97. Reinette d'Orée. Diese ist von der abgesehen Reinette d'Orée Tab. IX. No. 88. von außen nach innen ganz und gar unterschieden, hat einen vorzüglichem süßlichen Steinernen Geschmack, jedoch wenig Saft, und etwas gelbes schales Fleisch. Sie hält sich in den Winter besser, als ein Vorstorffer, wiegt 4 Loth.

XII. Tafel.

No. 93. Pomme imperial blanc, oder weißer Kayser-Apfel. Ein schöner, großer und ansehnlicher Apfel, wird reif im Octobr. dauert bis zu Ende des Jahrs, ja wohl bis in den Februar. ist von schneeweißem milden Fleisch, genugsamen Saft, und hohem angenehmen Geschmack, etwas süß, und hoch Wein-säuerlich, dergleichen man bey andern Äpfeln von dieser Größe nicht findet: verdienet also den Namen in der That, muß aber, wegen seiner Zärtlichkeit, vor den braunen Flecken in acht genommen werden; denn so bald diese zum Vorschein kommen, gehet diese schöne Frucht, samt ihrem guten Geschmack, zu Ende. Wiegt 18. Loth.

No. 94. Peperling. Wird reif im Octobr. und dauert den ganzen Winter hindurch. Ist ein unvergleichlicher Apfel, von schneeweißem festen Fleisch, genugsamen Saft, und hohem Wein-säuerlichen Geschmack, wird sonst noch röther und schöner als der gegenwärtige ist, als welchen ein unvermuthet eingefallener Frost von innen und aussen verderbet hat. Weil er fleißig trägt, verdient er billig Aufmerksamkeit. Wiegt 5. Loth.

Der Stiel ist hier zu dick gemahlt, welcher sonst weit feiner.

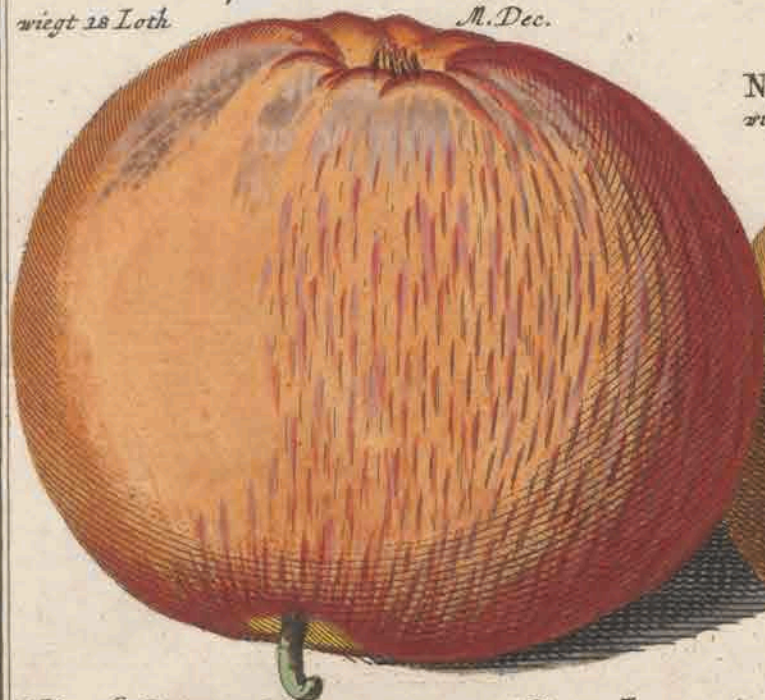
No. 95. Pomme d'Apis le grand. Ist oben etwas spitziger und höckeriger, auch nicht gar so roth, und abzunehmen im Octobr. dauert bis weit in den Winter, hat ein festes, jedoch mürbes Fleisch, mittelmäßigen Saft, und annehmlichen säuerlichen Geschmack, fast wie der Tab. X. No. 80. angeführte Arznei-Apfel. Innen in seinem Kriß hat er eine große Höhle, wie die Schlotter-Äpfel. Wiegt 5. und ein halbes Loth.

No. 96. Reinette Weer. Ist für eine Reinette am Geschmack allzu süß, im Fleisch etwas pelzig, und von geringem Saft, jedoch nicht ganz zu verachten, und kan unter den mittelmäßigen Früchten noch hingehen. Wird vom Baum genommen zu Ende des Octobr. und hält sich bis in den Februar. doch schmeckt sie am besten um Weynachten. Wiegt 2. und ein halbes Loth.

No. 97. Reinette d'Orée. Diese ist von der obigen Reinette d'Orée Tab. IX. No. 68. von aussen und innen ganz und gar unterschieden, hat einen vortreflichen starken Reinetten Geschmack, jedoch wenig Saft, und etwas pelziges gelbes Fleisch. Sie hält sich bis in den Monat Februar. allein um Weynachten ist sie am besten zu genießen. Wiegt 4. Loth.

Tab. XII.

N^o 93. Weißer Kayser Apfel oder
Pome Imperial.
wiegt 28 Loth M. Dec.



N^o 94. Peperling.
wiegt 5 Loth M. Decemb.



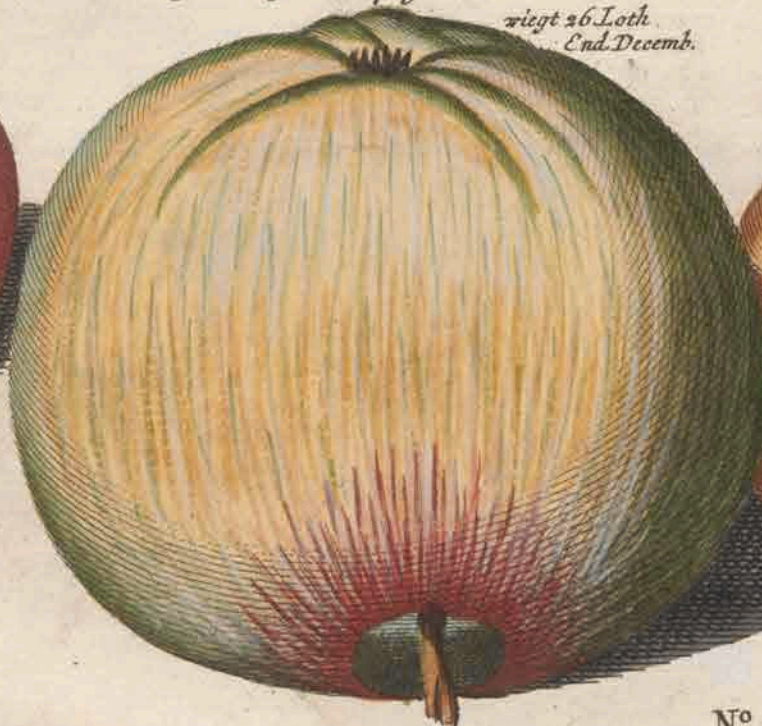
N^o 95. Pome d'Apis le grand.
wiegt 5 1/2 Loth M. December.



N^o 96. Reinette Weer.
wiegt 2 1/2 Loth M. Decemb.



N^o 98. Legrand pigeon blanc.
wiegt 26 Loth
End Decemb.



N^o 97. Reinette d'Orée.
wiegt 4 Loth M. Decemb.



N^o 99. Pigeon rouge
End. Decemb.



N^o 100. Weißer Englischer Gülderling.
End. Decemb.



N^o 101. Pome d'Apis mediocre.
wiegt 4 1/2 Loth End. December.



No. 98. Le grand pigeon blanc. Wird reif gegen das Ende des Septembr. und dauert bis in den Februar. Dieser Apfel kann nicht schöner gemahlet werden, als er wirklich ist, und wird je länger, je mehr gelb, hat ein festes Fleisch, nicht gar viel Saft, jedoch ziemlichen Geschmack. Je mehr ihn die Sonne bestrahlet, je schöner und rothbackiger wird er, geräth auch am schönsten und besten, wann er niederstämmig und gegen Mittag gezogen werden kann. Wiegt 26. Loth.

Dieser Apfel wird sonst auch der Zeller-Apfel genennet. No. 1743. hat einer gewogen 28. Loth.

No. 99. Pigeon rouge. Reifet nach Michaelis, dauert bis Wehnachten und länger, wann er wohl verwahret lieget. Er ist in seiner glänzenden Purpurfarbe weit schöner, als er hier gemahlet ist, auch öfters noch größer. Sein Fleisch, Saft und Geschmack ist sehr gut. Das Fleisch ist inwendig halb röthlicht und halb weiß.

No. 100. Weißer Englischer Guilderling. Eine schöne Frucht, wird reif in der Mitte des Octobr. dauert bis in den Monat März. Ihr Fleisch ist fein und mild, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack hoch Wein-säuerlich, und sehr angenehm, so daß er seine oben angeführte Mitbrüder, Tab. VI. No. 49. und 50. an Güte übertrifft. Wiegt 6. Loth.

NB. Diese Frucht wächst sonst fast noch einmal so groß, und hat keinen rothen Backen, wenn sie die Sonne nicht stark trift. Am Baum ist sie hell grün, auf dem Lager aber wird sie gelblicht weiß.

No. 101. Pomme d'Apis mediocre. Ein recht schöner Apfel, und der beste unter den drey Pommes d'Apis, hat ein schneeweißes sanftes Fleisch, hinlänglichen Saft, und hoch Wein-säuerlichen annehmlichen Geschmack, worin er bald dem oftangeführten Arznei-Apfel beikommt, und da er spät im Octobr. abgenommen wird, so hält er sich auch den ganzen Winter hindurch in seiner Güte, und schönen Gestalt. Wiegt 4. und ein halbes Loth.

Dieser und die Tab. X. No. 83. und Tab. ead. No. 95. beschriebenen Pommes d'Apis werden von den Gartenverständigen insgemein für die ächten und wahren Pommes d'Apis, der Tab. XIII. No. 103. folgende aber für einen unächten und falsch also genannten, gehalten.

XIII. Tafel.

No. 102. Reinette blanche. Wird vom Baum gebrochen gegen das Ende des Octobr. und dauert bis in den Merz, hat ein gelblichtes sehr mürbes Fleisch, genugsamen Saft und hohen Reinetten-Geschmack, mehr süß als säuerlich, und ist eine von den besten Arten der Äpfel. Wenn er liegt, wird er schneeweiß. Wiegt 5. und ein halbes Loth.

No. 103. Pomme d'Apis. Ist reif im Octobr. dauert ins andere Jahr bis Pfingsten, hat ein festes Fleisch, aber keinen sonderlichen Geschmack, und mehr annehmlisches von aussen als von innen. Anfangs ist er grün, wird aber nach und nach also gelb.

In Frankreich treiben die Damen viel Kurzweil mit diesen Äpfeln.

No. 104. Pomme de Prince. Ist reif zu Anfang des Octobr. dauert bis in den April und May, ist auch eher nicht wohl zu essen. Sein Fleisch ist grünlich, und von hohem gewürzhaften Geschmack, aber von nicht vielem Saft, als welchen vermuthlich die lange Dauer verzehret. Wenn er wohl an der Sonne steht, bekommen etliche Früchte manchmal in dem roth braunen Grund einen ganz gelben Streif, so sehr artig aussieht. Es ist dieser Apfel, wegen seiner Güte und Dauer, hoch zu achten.

Von diesen Äpfeln hat sich einer gehalten von No. 1739. bis in den August des folgenden Jahrs, so noch ziemlich wohl geschmecket, ausser daß er den Saft verlohren, und etwas runzelicht geworden.

No. 105. Berliner Äpfel. Wird reif im October, dauert bis in den May. Eine schöne Frucht von festem, jedoch annehmllichem Fleisch, genugsamen Saft und gutem Geschmack, weder süß, noch sauer, sondern gemäsiget. Kann für einen dauerhaften Winter-Äpfel gezählet werden. Wiegt 6. und ein halbes Loth.

No. 106. Gelber Pauliner. Wird zeitig gegen das Ende des Octobers, dauert bis in den Merz, April und May, auch öfters noch länger, bis andere Äpfel wieder an den Bäumen hängen. Sein Fleisch ist gelb, und fest, der Saft gering, und der Geschmack etwas härtlich, doch für einen Spatäpfel noch so ziemlich. Seine vornehmste Eigenschaft ist demnach, daß er sich lang hält, und nicht so leicht der Fäulnis unterworfen ist. Wiegt 6. Loth.

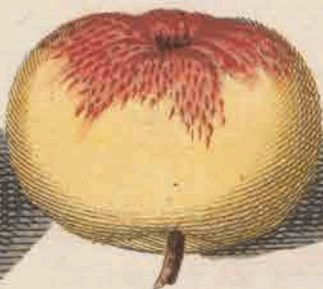
No. 107. Rother Himbeer-Äpfel. Wird zeitig im October, dauert den ganzen Winter, bis in den Monat May, hat ein festes Fleisch, mittelmäßigen Saft, und hoch säuerlichen Weingeschmack, der fast der Calville blanche d'hyver nahe kommt. Diese Frucht ist ihrer äusserlichen und innerlichen Beschaffenheit nach

Tab. XIII.

N^o. 102. Reinette blanche.
wiegt 5½ Loth End Decemb.



N^o. 103. Pôme d'Apis.
End. Januar.



N^o. 104. Pôme de Prince.
Anf. Marti.



N^o. 105. Berliner Apfel.
wiegt 6 Loth A. Mart.



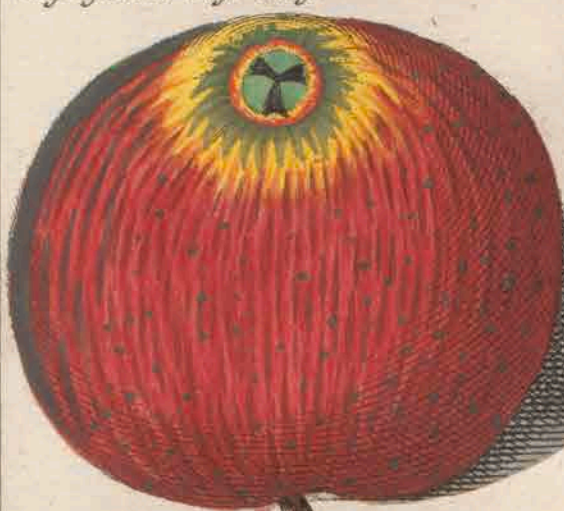
N^o. 106. Gelber Pauliner.
wiegt 6 Loth A. Mart.



N^o. 107. Rother Himbeer Apfel.
wiegt 10 Loth M. Mart.



N^o. 109. Reinette rouge.
wiegt 9 Loth Anf. May.



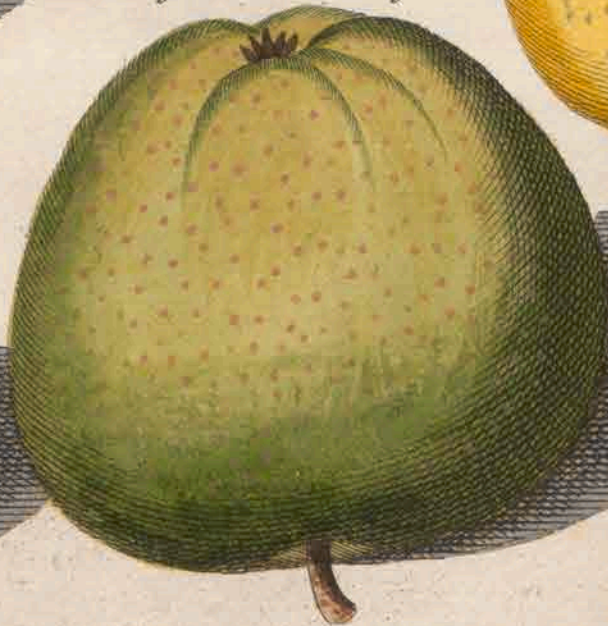
N^o. 108. Pôme de fenouillet.
wiegt 2½ Loth End. Apr.



N^o. 110. Reinette Sicilienne.
wiegt 4½ Loth A. May.



N^o. 111. Pôme durable un ans.
wiegt 12 Loth End. May.



N^o. 112. Rothstriemte Reinette.
wiegt 5 Loth End. May.



nach werth, in allen wohl angelegten Gärten zu stehen, und wird oft noch größer und ansehnlicher, als die gegenwärtige ist. Wiegt 10. Loth.

No. 108. Pomme de Fenouillet. Dieser Apfel siehet zwar also aus, wie ihn Weber in seinem gedruckten Tractat beschreibet, hat aber dennoch wenig Anis-Geschmack an sich, wovon er gleichwohl den Namen führet, sondern kommt in der Farbe und Geschmack bald der obigen Reinette grise double Tab IX. No. 69. ben, ausser, daß er mehreren und süßeren Saft hat, und sich noch länger, als jene, hält, wie man ihn denn bis in die Hundstage aufbehalten kann. Die Zeit zum Abnehmen ist so spät, als möglich. Wiegt 2. und ein halbes Loth, wächst aber oft größer.

No. 109. Reinette rouge. Diese Reinette rouge ist eine ganz andere, als die oben Tab. IX. No. 74. beschriebene, so wohl der äußerlichen als innerlichen Beschaffenheit nach. Sie wird reif im October, und dauert bis gegen Pfingsten, wenn sie wohl verwahret wird. Ist übrigens eine überaus schöne Frucht, die, wenn sie sauber abgerieben wird, glänzet, als ob sie mit Lack überstrichen wäre. Ihr Fleisch ist feiner als der andern Reinetten ihres, süß und sauer untermischt, vom genugsamen Saft und angenehmem Geschmack. Wiegt 9. Loth.

Viele wollen sie für gar keine Reinette halten.

No. 110. Reinette Sicilienne. Dieser Apfel wird zeitig im October, und dauert bis gegen Pfingsten. Sein Fleisch, Saft und Geschmack kommt mit andern Reinetten ziemlich überein, und ist ihnen also, an seinen Eigenschaften, fast gleich. Wiegt 4. und ein halbes Loth.

No. 111. Pomme durable un ans. Ist reif im October, und dauert bis in den August. Siehet also grün aus, wenn er vom Baum kommt, wird aber im liegen Quitten gelb, und ist auch nicht eher zu genießen. Sein Fleisch ist fest, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack für einen Spatapfel ziemlich gut, etwas Wein-säuerlich. Die Stücke, so an der Sonne hängen, bekommen auch manchmal einen rothen Backen. Wegen seiner langen Dauer, wovon er auch den Namen hat, ist er, vor vielen andern hoch zu halten. Wiegt 12. Loth.

No. 112. Roth striemigte Reinette. Dieser hier abgezeichnete Apfel hat sich 1. und ein Viertel Jahr unversehrt erhalten, also noch über die Zeit des vorhergehenden Pomme durable. Seinen Buzen hat er im Alter verlohren, weswegen er oben so fahl aussieht, und eine Tiefe zeigt. Sein Fleisch ist weiß und zart, der Saft mittelmäßig und der Geschmack gut, doch nicht nach der Reinetten Art, sondern etwas geringer, weswegen ihn auch einige für keine Reinette halten. Seine größte Tugend ist, daß er, in Ansehung der Dauer, alle Äpfel, ausgenommen den Kranich-Äpfel, übertrifft. Wiegt 5. Loth.

Abbildung und Beschreibung der Birnen.

I. Tafel.

No. 1.



uscat petit. Wird reif in der Mitte des Heumonats, ist die allererste Birn, und kommt mit den sauern Kirschen, hält sich aber wenige Tage, und hat einen starken Muscateller-Geschmack.

No. 2. Margarethent- und Magdalenen-Birn. Wird zeitig zu Anfang des Augusts, dauert wenige Tage, und muß grün, oder so bald sie nur ein wenig gelb wird, geessen werden. Ihr Saft ist Zuckersüß, das Fleisch aber grob und steinigt, und der Geschmack gemein. Ihre beste Eigenschaft ist, daß sie bald kommt. Sie wird schon am Baum gelb.

No. 3. Poire fans peau. Diese Frucht hat zwar ein wohlschmeckendes Fleisch und Saft, ist aber um den Kriß grob und steinigt, und hält sich nicht über 14. Tage: sie wird reif zu Anfang des Augusts. Ihren Namen hat sie von der überaus dünnen und zarten Schaale, dergleichen fast bey keiner andern Birn angetroffen wird. Wiegt 2. Loth.

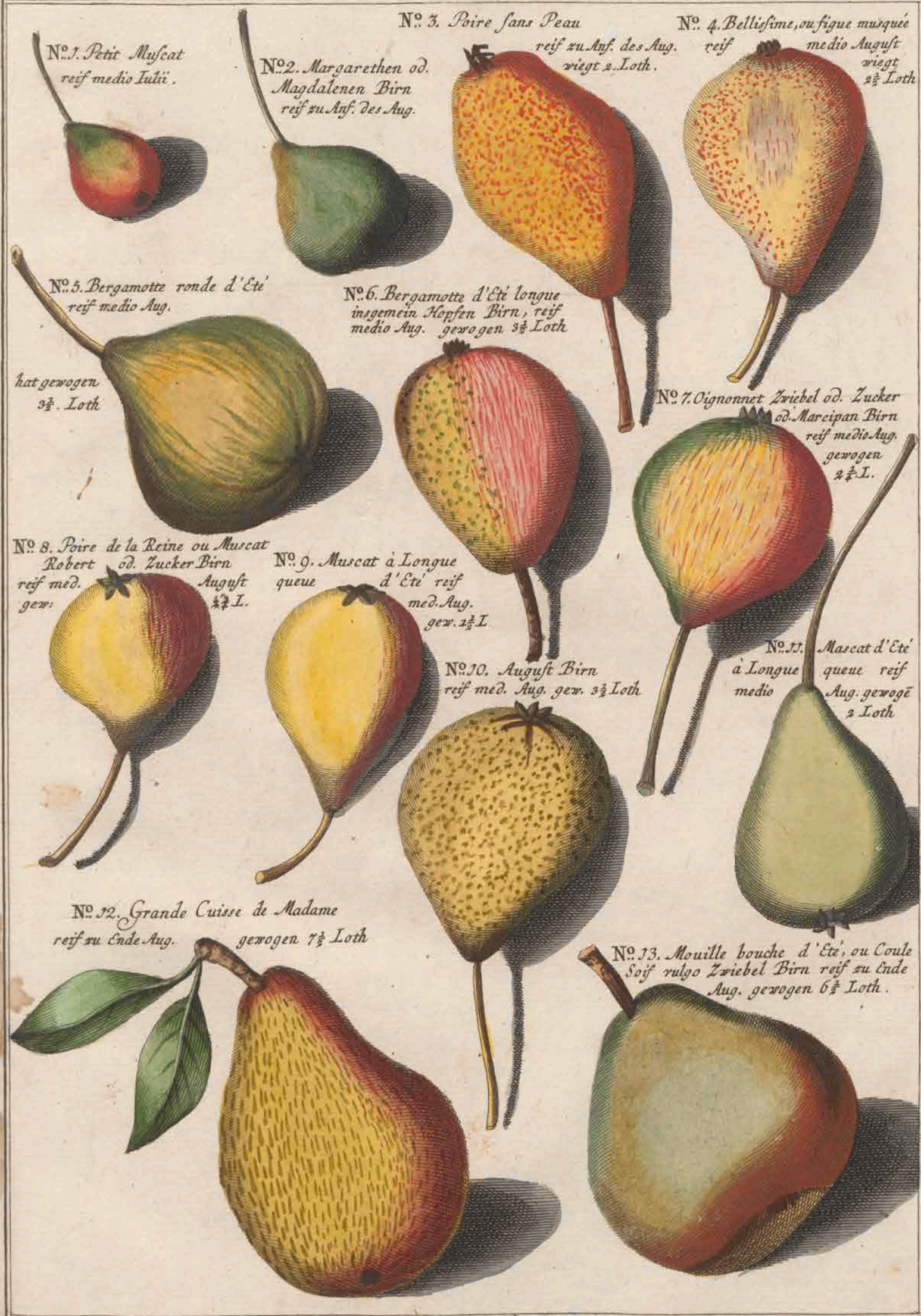
No. 4. Bellissine, ou figue musquée. Ist zeitig in der Mitte des Augusts, und dauert 8. bis 14. Tage, hat vielen Saft, zartes Fleisch und einen Muscateller-Geschmack. Der Baum trägt oft und viel, die Frucht aber muß bey Zeiten geessen werden, sonst wird sie mehlig oder teig. Wiegt 2. und ein halbes Loth.

NB. Etwas merkwürdiges ist an dieser Frucht, daß die meisten am Stiele kleine Knospen tragen, zum Zeichen ihrer besondern Fruchtbarkeit, welches man fast noch an keiner Birn wahrgenommen.

No. 5. Bergamotte ronde d'été. Wird reif in der Mitte des Augusts, dauert nicht lange, ist von gutem, weißem, brüchigem Fleisch, genugsamen süßen Saft, und annehmlichem Bergamotten-Geschmack, doch um den Kriß etwas steinigt. Wiegt 3. und ein halbes Loth.

No. 6.

Tab. I.



No. 6. Bergamotte d'été, oder Hopfen-Birn. Ist in guten Jahren noch etwas größer und ansehnlicher, auch nicht so hoch roth, sondern bräunlich roth gesprengt. Sie wird reif in der Mitte des Augusts, dauert 14 Tage bis 3. Wochen. Sie hat ein feines Fleisch und zarte Steingen, überflüssigen Saft, und guten Geschmack, gleich der Beurée grise, und ist verschiedenen frühzeitigen Birnen vorzuziehen, ob sie gleich äußerlich nicht sonderlich ins Gesicht fällt. Wiegt 3. und ein halbes Loth.

No. 7. Oignonnet, Zwiebel oder Zucker, oder Marzipan-Birn. Ist vom Baum zu nehmen in der Mitte des Augusts, hat einen reichen zuckersüßen Saft, etwas steinigtes Fleisch, besonders um den Krips, und einen annehmlichen Geschmack, dauert aber, wegen des vielen süßen Saftes, weswegen sie gleich weg zu essen ist, wenn sie sich nur ein wenig drücken läßt, nicht lange. Es giebt auch noch eine kleinere Art von dieser Birn. Wiegt 2. und ein Viertels Loth.

No. 8. Poire de la Reine, ou Muscat Robert, oder Zucker-Birn. Wird reif in der Mitte des Augusts, und hält sich nicht lang. Ihr Fleisch ist steinigt, der Saft überflüssig und zuckersüß, auch der Geschmack für eine Frühbirn gut. Ihr äußerliches Ansehen übertrifft das innerliche, doch ist sie weit besser und annehmlicher, als die Margarethen Birn, der sie in der Gestalt etwas gleicht. Wenn sie auch keine braune Kerne hat, ist sie dennoch zur obgedachten Zeit reif. Wiegt 1. und drey Viertel Loth.

No. 9. Muscat à longue queue d'été. Ist abzubrechen nach der Mitte des Augusts, hält sich wenig Tage, hat etwas friesigtes Fleisch, süßen süßen Saft, und angenehmen Muscateller Geschmack, siehet nebst der vorhergehenden so schön aus, als wenn sie von Wachs wären, doch ist diese am Geschmack besser, als jene. Sie werden nicht alle roth, sondern nur die, so an der Sonne hängen, die andern bleiben blaß gelb. Wiegt 1. und ein halbes Loth.

No. 10. August-Birn. Ist unter allen frühzeitigen Birnen fast die größte, mitten im August schon zu genießen, und dauert 8. Tage. Obschon ihr Fleisch, zumal um den Krips, sehr steinig; so ist doch der Saft überflüssig und so honigsüß, daß sie der ihr in 14. Tagen folgenden Honigbirn gar nicht viel nachgiebt. Sie wird dergestalt gelb, wenn sie ein paar Tage gelegen, vom Baum kommt sie ganz grün. Wiegt 3. und ein halbes Loth.

No. 11. Muscat d'été à longue queue. Der ganz außerordentlich lange Stiel dieser Birn, der genau abgezeichnet ist, unterscheidet sie von allen andern Birnen, und hat ihr auch den Namen gegeben. Sie wird zeitig nach der Mitte des Augusts, und muß genossen werden, wenn sie noch grünlich ist: denn wenn sie gelb wird, vergehet ihr Saft und starker Muscateller Geschmack, und ihr gutes weißes Fleisch wird unkräftig und abgeschmackt. Um den Krips hat sie etwas Steine, wie alle Muscateller. Wiegt 2. Loth.

No. 12. Grande cuisse de Madame. Wird reif gegen das Ende des Augusts, dauert 8. bis 14. Tage, sie ist der Beurée grise am Fleisch, Saft und Geschmack fast durchgehends gleich, nur daß sie frühzeitiger hervorkommt, und auch wieder eher verschwindet. Sie wächst sonst noch halb so groß, als diese, und wiegt alsdenn 7. und ein halbes Loth.

* Le Prince Eugene de Savoye étant à table avec plusieurs personnes de distinction, demanda à un vieux Officier, qui mangeoit des fruits de bon appetit: Monsieur avés vous goûté la grande cuisse de Madame? L'officier ne sachant point, qu'il y avoit une poire de ce nom, repondit sechement: Monseigneur, je n'aime point les cuisses de dames. Le Prince en lousrit, et lui donne un couple de ces poires à goûter avec l'explication. La dessus l'officier s'ecria: Ah! pour ces cuisses de Madames, je les trouve excellentes et propres à manger jusqu' au dedans.

No. 13. Mouille bouche d'été, ou Coule foif, insgemein Zwiebel-Birn. Wird reif zu Ende des Augusts, dauert 14. Tage bis 3. Wochen. Ist eine unvergleichliche Birn von Saft, Fleisch und Geschmack, schmelzt wie Butter, und hat gar keine Trester. In der Zeitigung wird sie etwas gelber und schöner, wächst auch manchmal noch größer, so daß sie wiegt bis 7. und ein halbes Loth.

II. Tafel.

No. 14. Eier-Birn. Wird zeitig zu Ende des Augusts, dauert 2. bis 4. Wochen. Ist eine artige, saftige und wohl geschmackte Birn, etwas wenigstens steinigt, den Rahmen hat sie von ihrer Gestalt, und bleibt in der Farbe vom Anfang bis zu Ende, wie sie ist, außer daß sie manchmal etwas gelber wird. Der Baum trägt fleißig. Wiegt 3. und ein halbes Loth.

No. 15. Coule foif. Eine unvergleichliche Frucht von aussen und innen. Ihr Fleisch ist zart und mild, auch saftig, und der Geschmack recht annehmlich: nur ist es Schade, daß sie sich nicht länger hält, sondern sogleich weggeessen werden muß, so bald sie gelb wird. Sie wird reif zu Ende des Augusts, dauert 3. bis 4. Wochen, und wiegt 5. Loth.

Sie ist mit der obigen Mouille bouche fast einerley am Saft und Geschmack, der Gestalt nach aber ist sie ein wenig unterschieden, auch nennen sie die Gärtner untereinander Mouille bouche, oder Coule foif. Ein besonders Kennzeichen an dieser Frucht ist der kurze Stiel. No. 1742. hat eine gewogen 6. Loth.

No. 16. Bergamotte rouge d'été. Wird reif zu Ende des Augusts, dauert 14. Tage, auch manchmal länger. Ist eine vortrefliche Frucht von innen und aussen, zwar etwas steinigt, und von festem Fleisch, der reiche, zuckersüße Geschmack aber übertrifft alle diese Fehler: nur ist wohl dabey in acht zu nehmen, daß sie zu rechter Zeit, und nicht zu frühe, noch zu spät, geessen werde, welches mit dem bekannten Daumen-Druck am Stiel zu erforschen ist. Sie muß frisch weggeessen werden, denn zum Dörren schickt sie sich nicht. Wiegt 3. Loth.

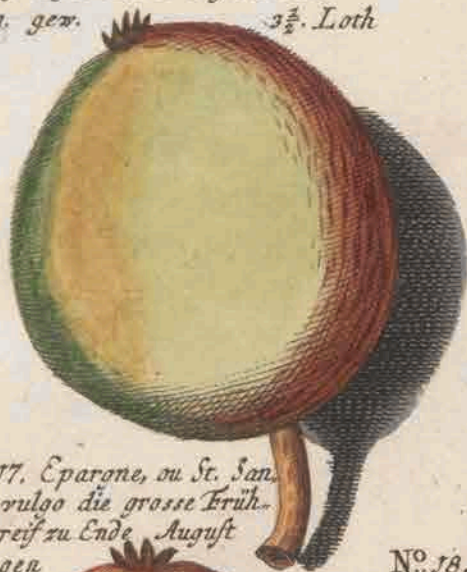
No. 17. Epargne, ou Saint Sanson, inßgemein die große Frühbirn. Wird reif zu Ende des Augusts, dauert 2. bis 3. Wochen. Muß grün vom Baum genommen werden, und bekommt erst im liegen so schöne Farben. Ist von sanftem Fleisch, häufigem Saft, und gutem Geschmack, ohne Steine. Sie verdienet unter die besten frühzeitigen Birnen gezählet zu werden. Wiegt 4. und ein halbes Loth.

No. 18. Gros blanquet. Ist die größte frühzeitige Sommer-Birn, etwas blaßgelber von Farbe, reif gegen das Ende des Augusts, dauert etwa 24. Tage. Ihr Fleisch ist brüchig, weiß und etwas kriesigt, der Saft überflüssig und zuckersüß, der Geschmack auch recht gut, wenn sie zu rechter Zeit genossen wird. Man muß sie vom Baum nehmen, wenn sie noch grün ist, sonst wird sie unter den Händen gelb und teig. Wiegt 6. Loth. Einige Stücke davon werden noch größer.

No. 19. Orange d'été musquée. Wird reif zu Anfang des Septembers, dauert 24. bis 30. Tage. Ist eine rechte gute Birn von feinem Fleisch,

Tab. II.

N^o. 14. Eyer Birn reif zu Ende
Aug. gew. 3 $\frac{1}{2}$ Loth



N^o. 15. Coule Soif reif zu Ende Aug
gerogen 3 Loth



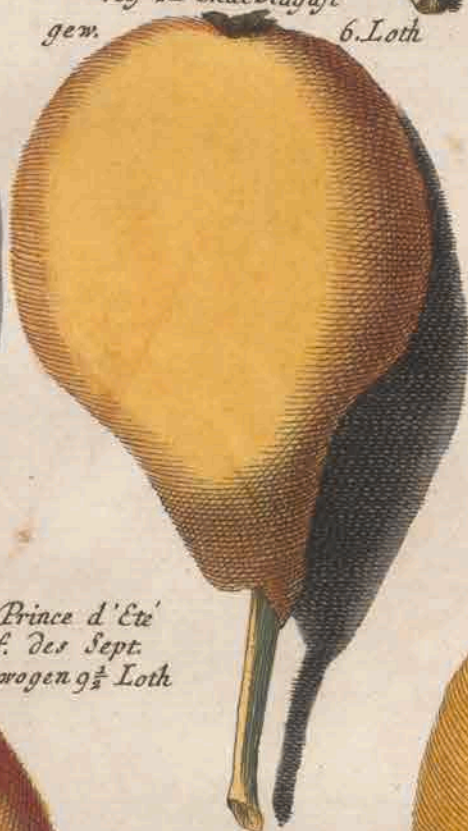
N^o. 16. Bergamotte rouge
reif zu Ende August
gerogen 3 Loth



N^o. 17. Eparone, ou St. Jan-
son vulgo die grosse Früh-
birn reif zu Ende August
gewogen 4 $\frac{1}{2}$ I.



N^o. 18. Gros blanquet
reif zu Ende August
gew. 6 Loth



N^o. 19. Orange d'Ete musquée
reif zu Anfang des Sept. gew. 3 Loth



N^o. 20. Supreme ou Bellissime
reif zu Anfang des Sept.
gewogen 8 $\frac{1}{2}$ Loth



N^o. 21. Poire de Prince d'Ete
reif zu Anf. des Sept.
gewogen 9 $\frac{1}{2}$ Loth



N^o. 22. Honig Birn
reif zu Anf. Sept.
gerogen 4 $\frac{1}{2}$ Loth



N^o. 23. Double fleur
reif Anf. Sept. gew. 4 $\frac{1}{2}$ Loth



vielm Saft und starkem Muscus-Geschmack. Ihr Baum trägt häufig und fleißig. Wiegt 3. Loth.

No. 1743. hat eine gewogen 5. und ein halbes Loth.

No. 20. Supreme ou bellissime. Eine überaus schöne und wohlgestaltete Frucht, reif zu Anfang des Septembers, dauert nicht leicht über 14. Tage. Ist von schneeweißem, butterweichem Fleisch, ohne Stein, zuckersüßem Saft, und angenehmen Geschmack, wie die Beurre blanche. Sie muß weggeessen werden, so bald sie nur ein wenig gelb wird, und noch etwas grün ist, sonst verliert sie ihren guten Saft, und Geschmack. Wiegt 8. und ein halbes Loth.

No. 21. Poire de Prince d'été. Reif zu Anfang des Septembers, dauert nicht länger als 14. Tage, hat ein schneeweißes, zartes, saftiges, und schmackhaftes Fleisch, wird aber bald mehlig, weswegen sie so bald zu essen ist, als sie gelb wird. Wiegt 9. und ein halbes Loth. Die hochstämmigen sind kleiner, aber desto schmackhafter.

No. 22. Honig-Birn. Zeitiget zu Anfang des Septembers, und dauert 2. bis 3. Wochen, hat den Namen von ihrem süßen Saft und Geschmack bekommen, und ist vor alten Zeiten eine der besten Birnen, hier zu Lande, gewesen, ehe andere Arten bekannt wurden. Es giebt deren zweyerley Gattungen, eine große, und eine kleinere, die letzte aber ist die beste, ob sie schon nicht so reichlich trägt, als die erste: beyde aber verdienen, wegen ihrer frühen Zeitigung, und weil sie nicht allein frisch wohl zu essen, sondern auch vortreflich gut zu dörren sind, ihren Platz im Garten. Alle haben nicht die rothe Farbe, sondern sind durchaus grün. Wiegt 4. und ein halbes Loth.

No. 1748. hat eine 7. Loth gewogen, und ist noch einmal so groß gewesen, als die gegenwärtige.

No. 23. Double fleur. Hat den Namen mit der That, denn der Baum von dieser Frucht hat etwas ganz besonders vor allen andern Birn-Bäumen, daß er des Jahrs zweymal blühet, und zweymal Frucht trägt. Die erste Frucht ist die zur Seite stehende, und wird reif zu Anfang des Septembers, dauert aber nicht lang, hat gutes Fleisch, genugsamen Saft, und angenehmen Geschmack, die andere Frucht folgt der ersten im October nach. Erstere wiegt 4. und ein halbes Loth.

NB. Von der andern fehlt hier die Abbildung.

III. Tafel.

No. 24. Orange verde. Ist reif zu Anfang des Septembers, und dauert bis in den October. Hat ein feines brüchiges Fleisch, überflüssigen Saft, und ungemein starken Muscateller-Geschmack und Geruch, und ist eine der besten Herbst-Birnen. Diese ist vermuthlich nicht roth, weil sie die Sonne nicht sonderlich beschienen. Wiegt 7. Loth.

No. 25. Beurrée d'Angleterre. Wird reif zu Anfang des Septembers, dauert 3. bis 4. Wochen, und bleibt so grün in der Farbe, wie sie vom Baum kommt. Ihr Fleisch ist zart und weich, ohne die geringsten Steine, der Saft lieblich und süß, und am Geschmack so gut, als die andern Beurrées, nur daß sie sich nicht so lang hält, als die übrigen, und der Gestalt nach völlig von ihnen unterschieden ist. Wiegt 6. und ein Viertels Loth.

No. 26. Rothgelbe Zucker-Birn. Ist abzunehmen zu Anfang des Septembers, dauert nicht über 8. bis 14. Tage, hat ein gelbes, festes und etwas steinigtes Fleisch, wenigen Saft, jedoch angenehmen süßen Geschmack, wenn sie zur rechten Zeit genossen wird. Wiegt 3. und ein Viertels Loth, wächst aber manchmal noch größer und ansehnlicher.

No. 27. Straßburger Sommer-Bergamotte. Wird abgenommen mit Anfang des Septembers, hält sich gegen 12. Tage, hat eine sehr zarte Schale, ein überaus weiches und weißes, jedoch etwas steinigtes Fleisch, häufigen Saft, und süßen Geschmack, welcher jedoch hinten nach etwas streng ist, wider der Bergamotten Art, mit welchen sie auch nur in der äußerlichen Gestalt überein kommt. Wiegt 3. Loth.

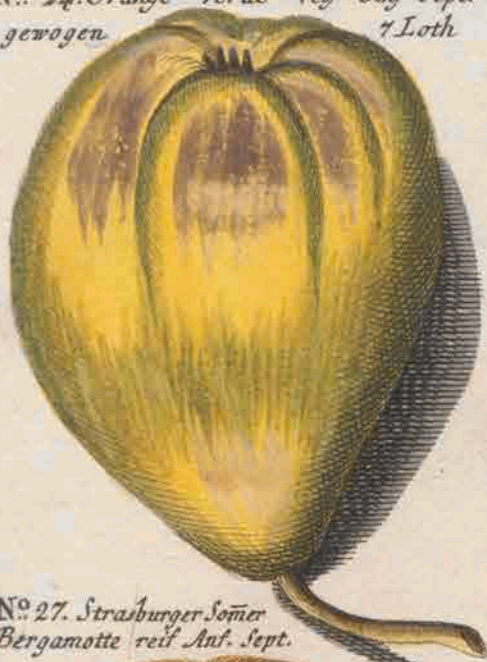
No. 28. Fürstliche Tafel-Birn. Eine schöne Sommer-Frucht, wird reif mit Anfang des Septembers, dauert aber nicht lang. Die meisten werden nicht so groß, als diese. Ihr Fleisch ist zart und süß, um den Kriß aber hat sie grobe Steine, die jedoch ihrer Güte nichts benehmen. Wiegt 5. Loth.

No. 29. Bon Cretien d'été. Wird reif in der Mitte des Septembers, und dauert 2. bis 3. Wochen. Sie ist eine sehr saftige, aber auch steinigte Birn. Der Baum ist sehr faul im tragen, und die Frucht wird gerne fleckig und krüppelich. Wir Deutsche nennen sie gemeiniglich die Malvasser-Birn, auch Straßburger- oder Apothecker-Birn. Wiegt 12. Loth.

No. 1741. haben diese sonst faulen Bäume reichlich getragen, so daß die Früchte weit größer gewachsen, und die größten davon 18. Loth gewogen. Die wenigsten werden so roth, wie die gegenwärtige.

Tab III.

N^o. 24. Orange verde reif Anf. Sept.
gewogen 7 Loth



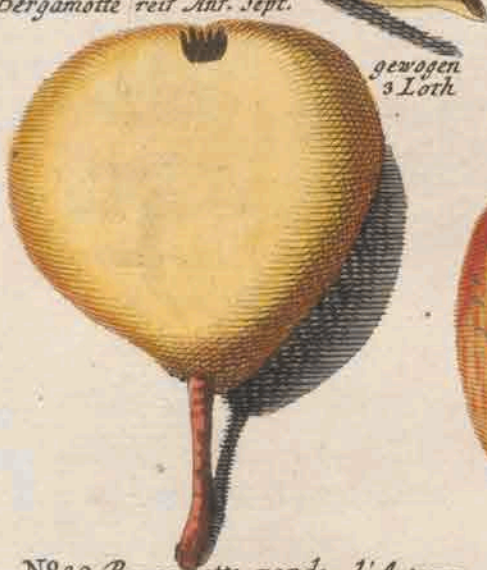
N^o. 25. Beurre d'Angleterre
reif zu Anf. Sept. gew. 6 1/2 Loth



N^o. 26. Rothgelbe Zucker Birn reif zu
Anf. des Sept. gew. 3 1/2 Loth



N^o. 27. Strasburger Sommer
Bergamotte reif Anf. Sept.



gewogen
3 Loth

N^o. 28. Fürstliche Tafel Birn
reif Anf. Sept. gew. 3 Loth



N^o. 29. Bon Chrétien d'Été
reif medio Sept.
gewogen 12 Loth



N^o. 30. Bergamotte ronde d'Automne
reif medio Sept.
gew. 4 Loth



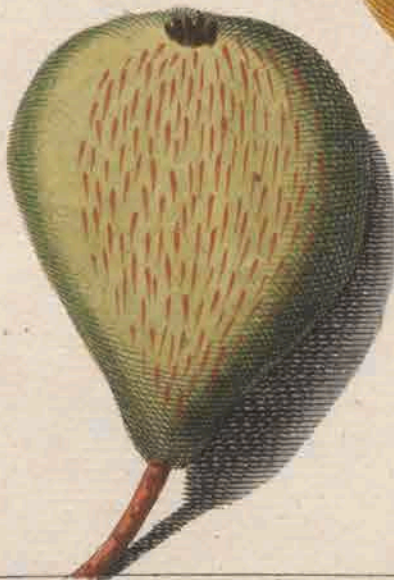
N^o. 31. Orange rouge d'Été reif
medio Sept. gewogen 5 Loth



N^o. 32. Poire de Dameselle
reif medio Sept.
gewogen 5 1/2 Loth



N^o. 33. Herren Birn
reif med. Sept. gew. 4 Loth



No. 30. Bergamotte ronde d'automne. Wird reif in der Mitte des Septembers, und dauert 3. bis 4. Wochen. Wenn sie liegt, wird sie etwas gelb. Ihr Fleisch ist mürb, saftig und schmackhaft, doch etwas steinigt. Der Baum trägt fleißig, jedoch niederstämmig mehr, als hochstämmig. Wiegt 4. Loth.

Sie wächst öfters viel größer und platter, ja man trifft einige an, welche von eben so gutem Fleisch, Saft und Geschmack, auch weniger steinigt sind, welche drey bis viermal so groß werden, und 9. und ein halbes Loth wiegen.

No. 31. Orange rouge d'été. Wird reif mitten im September, und dauert nicht über 24. Tage. Ist eine vortrefliche Birn vom Ansehen und Gestalt, sanftem Fleisch, ohne Stein, gutem Saft und Geschmack, und sehr wenig von der Orange d'été musquée, Tab. II. No. 19. unterschieden. Die Schaale gleicht fast einer Citronen-Schaale. Wiegt 5. Loth.

No. 32. Poire de Demoiselle. Ist zeitig in der Mitte des Septembers, und hält sich 3. bis 4. Wochen, hat festes Fleisch, süßen Saft, und ziemlich guten Geschmack. Sie wächst gemeinlich nicht so breit, sondern länglicher und schmaler, so daß sie von aussen für eine der schönsten Birnen zu halten. Der Baum trägt eben nicht fleißig, die Frucht aber wächst desto schöner und größer. Wiegt 5. und ein halbes Loth.

No. 33. Herren-Birn. Wird reif in der Mitte des Septembers, hält sich 3. Wochen, ist von festem Fleisch, zuckersüßem Saft, und gutem Geschmack, doch etwas steinigt. Im reifen wird sie etwas gelber, eher sie auch nicht wohl zu genießen ist. Manchmal, wenn sie recht reif ist, schmeckt sie nach Rosenwasser. Im übrigen ist so gar viel nicht daraus zu machen. Sie wird auch oft von grün und rother Farbe scheckig, als wenn sie marmorirt wäre. Wiegt 4. Loth.

IV. Tafel.

No. 34. Poire d'Angleterre. Ist reif in der Mitte des Septembers, und dauert 3. bis 4. Wochen, hat ein festes Fleisch, süßen Saft, und wenigen Muscateller Geschmack, doch etwas steinigt. Wenn sie zu rechter Zeit abgebrochen, und im gelb werden genossen wird, ist es eine schmackhafte Frucht, lieget sie aber über die Zeit, so wird sie unansehnlich, teig und abgeschmackt. Sie wird nicht allezeit so groß und schön, als die Gegenwärtige. Wiegt 6. und ein halbes Loth.

No. 35. Citron des Carmes. Reifet im August, (m. d. Septembr.) dauert bis in den October, ist von festem Fleisch, süßem Saft und zärtlichem Geschmack, kann auch nicht eher genossen werden, als bis sie ganz gelb ist, und dem Daumen im Drucken des Stiels nachgiebt. Einige Stücke dieser Frucht, so der Sonne völlig ausgesetzt sind, bekommen kleine röthliche Streife: viele wachsen auch kleiner und geringer als diese. Wiegt 4. und ein halbes Loth.

No. 36. Muscat à longue queue d'automne. Ist reif mitten im September, und dauert ohngefähr 2. Wochen. Alle haben nicht diesen rothen Backen, sondern nur diejenigen, so die Sonne scharf trifft, die andern bleiben nur gelb grün, oder werden im liegen ganz gelb. Hat festes und steinigtes Fleisch, mittelmäßigen Saft, und so starken Muscateller Geschmack, als die Muscat petit. Wiegt 2. und ein halbes Loth.

No. 37. Sucrée blanche d'été. Diese Birn ist weit schöner, auch etwas länglicher, als sie hier vorgestellt ist. Sie wird abgebrochen in der Mitte des Septembers, und hält sich nicht über 14. Tage, wegen ihrer Zärtlichkeit. Denn obschon das Fleisch fest und brüchig ist, ist der Saft doch zuckersüß, und so übermäßig, daß er die Frucht bald in die Fäulniß bringt. Sie muß also, so bald sie nur gelb wird, und noch etwas hart ist, gespeiset werden. Wiegt 6. Loth.

No. 38. Hahnbutten-Birn. Ist eine seltsame, und hier zu Land wenig bekannte Frucht, gleicht in der Gestalt fast einer Hahnbutte, wovon sie auch den Namen hat, ist aber von selbiger völlig unterschieden und eine ordentliche Birn, von zarter Schaale, ganz gelbem feinem Fleisch, wenigem Saft, und etwas Hahnbutten-Geschmack, zumal wenn sie teig wird. Es wachsen derselben 2. bis 5. aus einer Tragknospe, und sind am Baum recht schön anzusehen, obgleich mehr Lust als Nutzen davon zu erwarten ist. Man bricht sie vom Baum in der Mitte des Septembers, und sie hält sich etliche Wochen. Am Rhein wird sie Mispel-Birn genennet, vielleicht, weil sie am Fleisch etwas mispelhaftes hat.

Tab. IV.

N^o 34. Poire d'Angleterre reif med.
Sept gew. 6 $\frac{1}{2}$ Loth.



N^o 35. Citron des Car.
mes reif medio Sept
gewogen 4 $\frac{1}{2}$
Loth



N^o 36. Muscat à longue queue
d'Automne
reif med. Sept.
gew. 2 $\frac{1}{2}$ Loth



N^o 37. Sucrée
reif
blanche d'Été
medio Sept.
gewogen
6 Loth



N^o 38. Hanbitten Birn
reif medio Sept.



N^o 39. Poire de Madame
reif zu Ende Sept.



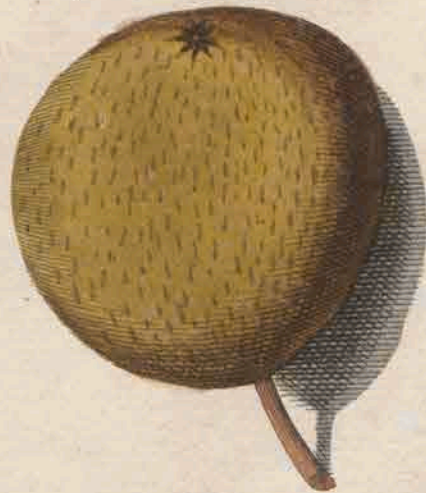
N^o 40. Lunckern Birn
reif zu Ende Sept. gew. 3 $\frac{1}{2}$ Loth



N^o 41. Rothe Pfalzgrafen Birn
reif zu
End Sept.
gew. 4 $\frac{1}{2}$ Loth



N^o 42. Herbst Birn
reif zu Ende Sept. gew. 4 Loth



Es giebt auch einen so genannten Hahnbutten-Apfel, welcher noch halb so groß, als die Birn, jedoch der Gestalt, dem Geschmack, und den Steinen nach, nichts anders als eine natürliche Hahnbutte, und nur rund, und etwas stachlicht, ist.

No. 39. Poire de Madame. Zeitiget vor Michaelis, und dauert 2. bis 3. Wochen. Ist von sanftem Fleisch, genugsamen Saft, und gutem Geschmack. Der Baum trägt nicht alle Jahre, aber desto reichlicher. Die Frucht ist etwas steinigt, so doch ihrer Güte nichts benimmt, weil die Steingen so zart, daß sie wohl mit genossen werden können.

No. 40. Junkern-Birn. Ist reif gegen das Ende des Septembers, hält sich nicht lang, ist von festem Fleisch, genugsamen und süßen Saft, aber nicht sonderbarem Geschmack, dabey grob steinigt, so daß ihre innerliche Beschaffenheit mit der äußerlichen Schönheit nicht übereinkommt. Sie wird öfters noch größer, und schmeckt am besten, wenn sie anfängt gelb und hochroth zu werden. Der Baum trägt sehr fleißig. Wiegt 3. und ein halbes Loth.

Einige nennen diese Birn auch: Roi d'été.

No. 41. Rothe Pfalzgrafen-Birn. Ist reif mit Anfang des Octobers, dauert auch nicht länger als diesen Monat, und bleibet vom Anfang bis zu Ende in einer Farbe und Gestalt. Ihr Fleisch ist fest und etwas steinigt, der Saft aber süß und annehmlich, und hat einen starken gewürzhafte Muscatteller-Geschmack. Der Baum ist im Tragen etwas faul. Wiegt 4. und ein halbes Loth.

No. 42. Herbst-Birn. Siehet also aus, wenn sie vom Baum kommt, wird aber, wenn sie 14. Tage liegt, ganz gelb, und bekommt rothe Streifgen. Sie ist reif zu Ende des Septembers, und dauert längstens 3. Wochen, hat hartes steinigtes Fleisch, schlechten Saft und Geschmack. Wenn sie noch braun ist, läßt sie sich besser genießen, als wenn sie gelb wird, da sie einen widrigen zusammenziehenden Geschmack bekommt, ob sie schon alldenn schöner aussieht. Wiegt 4. Loth.

V. Tafel.

No. 43. Bergamotte grise d'été. Der gemeine Mann nennet diese Birn, aus Unwissenheit: die wilde Honig-Birn, ob sie schon, weder von innen noch von aussen, die geringste Aehnlichkeit mit der ordentlichen Honigbirn hat, sondern noch besser ist, als diese, indem ihr Fleisch, Saft und Geschmack die völlige Eigenschaft einer Bergamotte hat, und der Bergamotte ronde d'automne Tab. III. No. 30. wenig nachgiebt. Sie kann in der Mitte des Septembers abgenommen, und 3. bis 4. Wochen aufbehalten werden; ist aber besser, wenn sie so grün weggeessen wird. Wiegt 4. Loth.

No. 44. Muscateller oder Marzipan-Birn. Ist abzubrechen in der Mitte des Septembers, und dauert bis in den October, hat ein festes, etwas kriesiges Fleisch, überflüssigen und zuckersüßen Saft, und sehr annehmlichen Geschmack, ungeachtet des herben Fleisches. Wiegt 4. und ein halbes Loth.

Der umgepfropfte Baum schläget an den untern Aesten wieder aus, und kann auf das neue Frucht bringen.

No. 45. Robine musquée, ou Roiale d'été. So wild und garstig diese Birn in die Augen fällt; so mild und annehmlich ist sie auf der Zunge. Sie wird reif um Michaelis. Etliche wachsen mehr in die Rundung, und sind etwas kleiner, auch ist die Farbe etwas röther, gleich einem geronnenen Blute, besonders an denen, so starke Sonne haben. Wiegt 2. und ein halbes Loth.

No. 46. Kleiner Isenbar. Ist reif zu Anfang des Octobers, und dauert 5. Monate, kommt der Beurée grise am Fleisch, Saft und Geschmack ziemlich ben, nur daß sie um den Krips etwas steinigt, dem ungeachtet aber von vortreflichem Geschmack ist. Das Fleisch ist grünlicht. Wiegt 8. Loth.

No. 47. Lieb-Birn. Eine ansehnliche Frucht von weißem, festem Fleisch, vielem und süßem Saft, und etwas Muscateller-Geschmack, darf aber nicht eher geessen werden, bis sie so gelb ist, und sich mit dem Daumen am Stiel drücken läßt. Sie wird abgebrochen gegen das Ende des Septembers, verschwindet aber unter der Hand, wenn sie nicht in 14. Tagen verzehret oder geschnitzet wird. Wiegt 8. Loth.

No. 48. Bergamotte grande d'automne. So siehet sie aus, wenn sie gegen das Ende des Septembers vom Baum kommt, wird aber innerhalb 14. Tagen etwas gelb und hellroth, wo sie ungesäumt zu essen oder zu dörren ist, sonst wird sie teig und faul. Das Fleisch ist hart und fest, der Saft mäßig, und der Geschmack nach Bergamotten Art. Ihre Größe und regelmäßige Gestalt unterscheidet sie von allen andern Sommer- und Herbst-Birnen. Wiegt 10. Loth.

No. 49. Großer Isenbar. Wird reif zu Anfang des Octobers, und hält sich bis in den Februar des andern Jahrs. Ist eine vortrefliche Birn, von feinem Fleisch, gutem Saft, und herrlichem Geschmack, ausser daß sie etwas steinigt ist, und bey langem Lager runzlicht wird. Wiegt 16. Loth.

No. 50. Beurée grise. Wird reif nach Michaelis, und dauert 4. bis 5. Wochen. Dem äußerlichen Ansehen nach ist sie eine ungestalte, der innerlichen Güte nach aber eine vortrefliche Birn, von zartem, buttermäßigem Fleisch, übermäßigem Saft, und hohem Geschmack. Wenn diese Frucht sich länger hielte, wäre sie fast die beste unter allen. Wiegt 11. Loth, wächst aber oft noch größer.

No. 51. Paul Roches-Birn. Reifet mit Anfang des Octobers, und dauert bis in den Januar. Im liegen wird sie mit der Zeit Quitten gelb, mit hell röthlichen Backen, und kommt in der Farbe der Tab. VII. No. 62. folgenden Bon Creten d'hyver d'ore d'Espargne gleich, ja sie wird wohl noch schöner, aber ohne sonderlichen Geschmack und Güte: doch ist sie besser, als der ordentliche Kaskenopf, und wenigstens nicht so steinigt. Wiegt 16. Loth.

Tab. V.

N^o 43. Bergamotte grise d'Été reif zu Ende Sept. gewogen 4 Loth



N^o 44. Muscateller Birn oder Marcipan Birn reif zu Ende Sept. gew: 4 1/2 L.



N^o 46. Kleiner Isenbar reif zu Anf. Oct. gew: 8 L.



N^o 45. Robine musquée reif zu Ende Sept. gew. 2 1/2 L.



N^o 48.



N^o 49. Großer Isenbar reif zu Anfang Oct. gewogen 16 Loth



N^o 50. Beurre grise reif zu Anf. Oct. gewogen 11 Loth



Bergamotte grande d'Automne reif zu Ende Oct. gew. 10 Loth



N^o 51. Paul Kochs Birn reif zu Anf. Oct. gew: 16 Loth

Tab. VI.

Nº 52. Gros rosat d'Hyver, ou Bergamotte
grande d'Hyver
reif zu Anf. Octob.
gewogen 18 Loth

Nº 53. Hämél Sack reif zu Anf. Oct.
gew. 17 Loth

Nº 54. Hessen Birn reif zu Anf. Oct.
gewogen 10. Loth

Nº 55. Verde longue
Suisse ou pannarhée
reif zu Anf. Oct.
gew. 2½ Loth

Nº 56. Bergamotte
Suisse
reif zu Anf. Oct.
gew. 3 Loth

Nº 57. Beure blanc
reif medio Oct. gew. 10 Loth

Nº 58. Inconnû
Chénau, ou Fondante de Brest
reif medio Oct. gew. 5½ Loth

Nº 59. Weisse Pfalzgrafen Birn
reif medio Oct.
gew. 4 Loth

Nº 60. Colmar
reif zu Ende Oct. gew. 3 Loth

VI. Tafel.

No. 52. Gros Rosat d'hyver, ou Bergamotte grande d'hyver. Ist reif im Anfang des Octobers, und dauert bis in den Februar, wird im Liegen gelb, und das Rothe Orangefarb, so ungemein schön in die Augen fällt. Wie man aber insgemein wahrnimmt, daß öfters die größten und schönsten Früchte innerlich die allerschlechtesten Eigenschaften haben; so trifft es auch bey dieser ein, indem sie nur ein pelziges Fleisch, geringen Saft, und noch geringern Geschmack hat, mithin nur wegen ihrer äußerlichen Gestalt, Größe und Schönheit zu achten ist. Sie wiegt 18. Loth.

No. 53. Hämel-Sack. Zeitiget nach Michaelis, dauert 2. Monate, auch manchmal länger, ist von festem Fleisch, ziemlichem Saft und Geschmack, hat aber etwas Steine, wie der Kaskenkopf, und ergötzet auch mehr von aussen als von innen: doch ist sie noch weit besser, als der Kaskenkopf. Wiegt 17. Loth.

No. 54. Hessen-Birn. Reifet zu Anfang des Octobers, und dauert bis zu Ende des Novembers. So gut sie von aussen anzusehen ist; so schlecht ist sie von innen beschaffen, an ihrem Fleisch, Saft und Geschmack, ja nicht einmal so gut, als der geringste Kaskenkopf. Wiegt 10. Loth.

No. 55. Verde longue Suisse, ou Panacée. Ist reif zu Ende des Octobers, und dauert 6. bis 8. Wochen, hat, nebst ihrer schönen Gestalt, ein überaus mildes und feines Fleisch, überflüssigen Saft, und besondern hohen Geschmack, auch gar keine Steine, und ist eine der allerbesten Birnen. Der Baum trägt fleißig, aber nicht gar viel. Wiegt 2. und ein halbes Loth.

Manche dieser Birnen hat nur einen oder zweien rothe Streife, manche gar keinen. A. 1752. sind auf einem jungen Baum etliche Stücke, noch einmal so groß, als das gegenwärtige, gewachsen, und haben 5. bis 6. Loth gewogen. Diese Frucht ist überaus köstlich und berühmt, und noch in den meisten Gärten rar.

No. 56. Bergamotte de Suisse. Wird reif mit Anfang des Octobers, und dauert bis in den December. Ist eine schöne und vortrefliche Birn, von gutem Fleisch, Saft, und Geschmack, doch etwas steinig. Der hochstämmige Baum ist etwas faul und langsam im Tragen, wird auch gerne reutig, dargegen der niederstämmige desto besser geräth, und fleißiger trägt, zumal wenn er gegen die Sonne steht. Wiegt 3. Loth.

No. 57. Beurrée blanc. Ist reif um Michaelis, und dauert 4. Wochen. Eine sehr gute Birn, von zartem Fleisch, so schneeweis, überflüssigen Saft, und feinen Geschmack, ohne Steine hat. Sie wird niederstämmig größer, als hochstämmig, doch sind die letztern, weil sie die Sonne recht bescheinen kann, besser. Die rothe Farbe bekommt die Frucht gleichfalls von den darauf fallenden Sonnenstrahlen. Wiegt 10. Loth.

Ao. 1748. hat ein Stück gewogen 15. Loth.

No. 58. Inconnu chenu, ou Fondante de Brest. Wird reif in der Mitte des Octobers, (Septembr.) und hält sich 3. Monate, bis sie gelblich und etwas roth wird, da es Zeit ist, sie weg zu essen. Wiegt 5. und ein halbes Loth.

No. 59. Weiße Pfalzgrafen-Birn. Sie hat die nemlichen Eigenschaften, als die Tab. IV. No. 41. abgebildete rothe Pfalzgrafen-Birn, außer, daß sie keinen so starken Muscatteller-Geschmack hat, und sich nicht so lang hält. Beyde sind gleichsam wie Mann und Frau zu betrachten. Wiegt 4. Loth.

No. 60. Colmar. Wird reif zu Ende des Octobers, dauert bis in den Merz, ist auch eher nicht wohl zu genießen. So schlecht diese Birn von aussen anzusehen, so vortreflich ist sie von innen, indem sie ein zartes Fleisch, wenig Steine, zuckersüßen und überflüssigen Saft, und sehr annehmlichen Geschmack hat. Wiegt 3. Loth.

VII. Tafel.

No. 61. Bon Chretien d'hyver verd. Wird reif im October, und dauert bis in den Januar. Ist zwar eine schöne Frucht von aussen, aber desto schlechter von innen, indem sie, bey dem Genuß, nicht viel besser gefunden wird, als ein gemeiner Kakenkopf. Wiegt 19. Loth.

Ueberhaupt kommen alle Bons Chretiens, die aus Frankreich herkommen, in unserm kalten Erdstrich, selten zu ihrer vollkommenen Reife und gutem Geschmack, es müßte denn ein sehr heisser Sommer seyn, oder der Baum absonderlich wohl gewartet werden.

No. 62. Bon Chretien d'oré d'Espagne. Eine unvergleichlich schöne Birn von Gestalt, wird reif in der Mitte des Octobers, dauert bis in den Februar, auch wohl länger. Ihr Fleisch ist Anfangs hart, wird aber nach und nach weich, und ist recht gut zu essen. Der Saft ist mittelmäßig, und der Kriß ziemlich steinigt. Vieles kommt auf das Erdreich und die Sonne an. Wiegt 11. Loth.

Ein Gärtner zu Paris trug diese Birnen zu Kauf, und rief dabei: Achetés des bons chretiens, cinque pour un sous! Ein Gascogner, der solches mit Verwunderung hörte, und nicht wußte, daß man eine Art Birnen so nannte, sondern es in dem eigentlichen Verstand annahm, antwortete darauf: Par bleu! les bons chrétiens sont à bon marché à Paris.

No. 63. Verde longue. Ist reif um Michaelis, dauert 2. Monate, ist der Tab. VI. No. 55. angeführten verde longue Suisse am Fleisch, Saft und Geschmack vollkommen gleich. Sie kommt so grün vom Baum, wird aber im liegen etwas gelb, auch, wenn sie die Sonne stark getroffen, roth. Wiegt 4. Loth.

No. 1747. ist sie noch halb so groß gewachsen.

No. 64. Kräuter-Birn. Wird reif zu Ende des Octobers, und dauert bis Weynachten, auch länger, ist Anfangs grün, wird aber nach und nach gelb, auch, wenn sie viel Sonne, hat ein wenig roth. Ihr Fleisch ist schön, weiß und fest, doch dabei zart, und ohne Stein. Der Saft ist gering, schmeckt aber stark nach Kräutern und insonderheit verrauchtem Rosenwasser, so sie sehr annehmlich macht. Wiegt 11. Loth.

No. 65. Gros blauquet, ou Mufette d'Anjou. Ist reif zu Ende des Octobers, (Septembr.) und dauert bis in December, wird ein wenig heller von Farbe, wenn sie zu genießen ist. Ihr Fleisch ist sehr mild, mit ganz kleinen Steingen untermengt, so sich aber wohl mit essen lassen. Der Saft ist häufig und süß;
und

Tab. VII.

N^o 61. Bon Chrétien d'hiver verd
reif zu Ende Octob.
gewogen 19 Loth

N^o 63. Verde Longue reif zu Ende Oct.
gewogen 4 Loth

N^o 62. Bon Chrétien
d'Or d'Espagne
reif zu Ende Oct.
gewogen 11 Loth

N^o 64. Krauter
Birne reif zu
Ende Oct.

gewogen
11 Loth

N^o 65. Gros
blanquet ou Mu-
sette d'Anjou

reif zu Ende Sept.
gew. 14 $\frac{1}{2}$ L.

N^o 66. Bergamotte de
Souleurs
reif Anf
October
gewogen
11 Loth

N^o 67. Beurre grise monstreux
reif zu Ende Oct. gew. 7 Loth

N^o 68.
Schafs Naase
reif zu Ende Oct.
gew.
4 $\frac{1}{2}$ L.

N^o 69. Messire Jean gris

reif zu Ende Oct.
gewogen 3 $\frac{1}{2}$ Loth

N^o 70.
Sucrée verte

reif im M. Octob.
gew. 6 Loth.

und der Geschmack recht gut. An hochstämmigen Bäumen wird die Frucht nicht so groß. Wiegt 14. und ein halbes Loth.

No. 66. Bergamotte de Soulers. Zeitiget im October, dauert bis fast in December, bleibt beständig in einer Farbe, bis zu Ende. Ihr Fleisch ist zart und mild, der Saft reichlich und gut, der Geschmack annehmlich, nachgebends aber etwas streng, auch führet sie einige kleine Steingen mit, die aber mit dem milden Fleisch wohl zu genießen sind. Sie wird fast die größte Bergamotte unter allen seyn. Wiegt 11. Loth.

No. 67. Beurrée grise monstreuse. Diese ungestaltete Frucht kommt ganz grün vom Baum, wird aber im liegen so gelb, ist reif im October, und dauert nur 6. Wochen, hat mürbes Fleisch, süßen Saft, und guten Geschmack, aber um den Krips und Stiel viel Steine.

NB. Als ich No. 1743. zu Mühlfeld gewesen, und dasige 6. Wolzogische Gärten durchgegangen, hat mich Herr Geh. Rath v. Wolzogen von dem vor 2. Jahren vorgegangenem Irrthum desabusirt, daß nemlich gegenwärtiges Monstrum an einem Baum von Beurrée grise gewachsen, und daher keine weitere Attention meritiret, noch eine besondere Sorte von Obst ist. Basta.

No. 68. Schaafs-Nase. Eine unansehnliche, jedoch ziemlich gute Frucht, von brüchigem mildem Fleisch, mäßigem Saft, und gutem Geschmack, ohne sonderliche Steine, sie wird manchmal größer und kleiner, nach der Jahrs Witterung, und bekommen diejenigen, so recht an der Sonne hangen, dergleichen rothen Streif. Sie wird abgebrochen im October, und hält sich bis zu Ende des Novembers: ist auch gut zum Kochen und Dörren. Wiegt 4. und ein halbes Loth.

No. 69. Messire Jean gris. Wird vom Baum genommen zu Ende des Octobers, und hält sich bis ins andere Jahr. Ihr Fleisch ist etwas grün und griesigt, der Saft aber reichlich und zuckersüß, und der Geschmack köstlich, wie eine Winter-Bergamotte. Wenn sie zu ihrer völligen Reife, und gutem Geschmack gelangen soll, so muß ihr eine gute Lage gegen Mittag gegeben werden, daß sie die vollkommene Sommer-Hitze genießet, sonst wird nicht viel daraus. Wiegt 3. und ein halbes Loth.

No. 70. Sucrée verde. Ist reif zu Anfang des Novembers, dauert bis zu Ende des Decembers, ist von sehr mürbem Fleisch, und außerordentlichen zuckersüßem Saft und Geschmack, welchen man sich kaum vorstellen kann. Wird auf dem Lager etwas unansehnlich, behält aber doch ihre guten Eigenschaften. Wiegt 6. Loth.

VIII. Tafel.

No. 71. Muscat d'hyver. Ist von etwas hartem Fleisch, nicht überflüssigem Saft, und starkem Muscateller Geschmack, welcher letztere das vornehmste an dieser Frucht ist. Sie wird reif zu Anfang des Novembers, und dauert bis in den Februar. Wiegt 5. und ein halbes Loth.

No. 72. Paradies-Birn. Wird reif zu Anfang des Novembers, und hält sich bis Weynachten. Ist von etwas hartem, steinigtem Fleisch, süßem Saft, und ziemlichem Geschmack, der jedoch manchmal was herbes und hartes mit sich führet. Wiegt 6. Loth.

No. 73. Glas-Birn. Wird reif mit Anfang des Octobers, und hält sich bis zu Ende des Novembers, sieht so gelb grün aus, wenn sie zu essen ist, am Baum aber ist sie dunkelgrün. Alle haben nicht den rothen Streif, sondern nur die, so die Sonne stark getroffen. Ihr Fleisch ist mürbe und zart, ausser um den Krips etwas steinigt, der Saft nicht überflüssig, jedoch süß, und der Geschmack ganz annehmlich. Sie wird nicht allezeit so gros, wie die gegenwärtige. Wiegt 5. Loth.

No. 74. Bergamotte crufane. Zeitiget mit Anfang des Octobers, und dauert bis ans Ende des Novembers, sieht so grasgrün aus, wenn sie vom Baum kommt, wird aber Quittengelb, wann sie einige Zeit lieget. Sie gleicht der Beurrée blanche ziemlich im Fleisch, Saft und Geschmack, nur daß sie ein wenig steinigt ist, so doch ihrer Güte nichts benimmt. Wiegt 6. Loth.

No. 75. Messire Jean d'oré. Eine schöne wohl gebildete Frucht, wird abgenommen im October, und dauert bis zu Ende des Jahres, ist von dichtem festem Fleisch, mittelmäßigem süßem Saft, und ziemlichem Geschmack. Es giebt zwar weit bessere Winter-Birnen, doch wenn diese gegen Mittag gezogen werden sollte, daß sie die Sonne recht auskochen könnte, so ist nicht zu zweifeln, daß sie auch weit angenehmer vom Geschmack werden würde, als auf hochstämmigen Bäumen. Wiegt 4. und ein halbes Loth.

No. 76. Louise bonne grosse et longue. Wird reif im October, und dauert bis Weynachten, hat ein sprödes Fleisch, wenig Saft, und keinen sonderlichen Geschmack. Ist aber kein nasser Herbst, und sie stehet in einem guten Boden; so ist es eine unvergleichlich süße schmelzende Birn, die bis zu Ende des Februars einen reizenden Geschmack behält. Wiegt 11. Loth.

No. 77. Schmalz-Birn. Ist eine, dem Ansehen nach, häßliche Birn, wird reif im October, und dauert bis spät im Winter, hat aber ein mürbes Fleisch, guten Saft und Geschmack. Sie muß im liegen wohl in acht genommen werden, denn so bald sie an der Farbe etwas dunkler wird, fängt sie an faul zu werden. Wiegt 5. Loth.

No. 78. Bergamotte buggy, ou Pera Spina. Glänzet an der Schaale, als wenn sie mit Firniß überzogen wäre, wird reif im October, und dauert bis in den December, kommt so grün vom Baum, wird aber, wenn sie liegt und zu genießen ist, etwas gelber, ist von sanftem Fleisch, überflüssigem, zuckersüßen Saft, und gutem Geschmack, hat zwar kleine Steine, welche ihr doch nichts an ihrer Güte benehmen. Wiegt 6. Loth.

No. 79. Espine d'hyver. Hat eine zarte und hell glänzende Schaale, als wenn sie mit Lack überstrichen, oder polirt wäre. Einige Gärtner vermengen diese Frucht mit der Marquise, sie ist aber, ihrer innerlichen und äußerlichen Beschaffenheit nach, gänzlich von ihr unterschieden, wird reif mit Anfang des Octobers, und hält sich bis zu Ende des Jahres, auch wohl länger. Ihr Fleisch ist grün, mild, und hat wenig Steine, ziemlich süßen Saft, und angenehmen Geschmack, wie die Beurrée grise. Wiegt 6. Loth.

No. 80. Rouffolet de Rheims. Wächst sonst etwas länger, und ist von Farbe graulichter, bisweilen mit einem rothen Backen, kommt grün im September vom Baum, und wird im liegen gelb. Ist von brüchigem, jedoch etwas steinigtem Fleisch, ziemlichem Saft, und gutem Geschmack. Wiegt 1. Loth.

Tab. VIII.

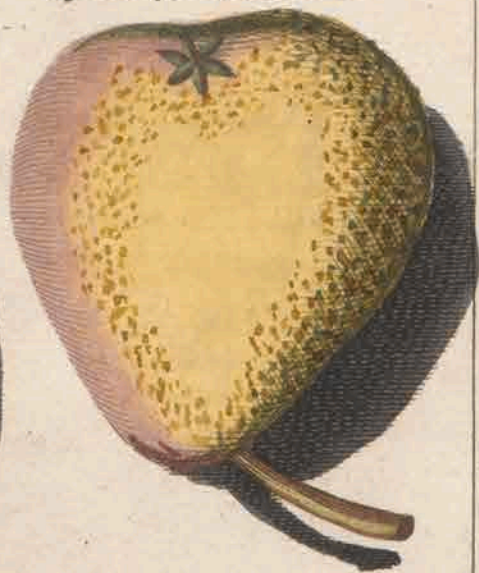
N^o. 71. Muscat d'Hyver
oder Winter Muscateller
reif im Oct. gewogen 5½ Loth



N^o. 72. Paradies Birn
reif zu End Oct. gew. 6 Loth



N^o. 73. Glas Birn
reif zu Anf. Oct. gew. 5 Loth



N^o. 74. Bergamotte crasane
reif zu Anf. Oct. gew. 6 Loth



N^o. 76.
La Louise
bonne grosse
et longue reif
im Oct. gew
11 Loth



N^o. 75. Messire Jean d'oré
reif im October gew. 4½ Loth



N^o. 80.
Rousselet de Rheims
reif zu Ende Nov.
gewogen
7 Loth

N^o. 77. Schmalz
Birn reif im Oct.
gew. 5 Loth



N^o. 79. Espine d'Hyver
reif zu Anf. October
gew. 6 Loth



N^o. 78. Bergamotte bugy
ou Pera Spina reif
im Oct. gew. 6
Loth



Tab IX

N^o 81. Angelique de Bourdeaux
reif zu Ende Novemb. gew. 8½ Loth



N^o 82. Rousselet d'hyver
reif zu Anf. Oct. gew. 4 Loth



N^o 83. Katzen Kopf
reif im Oct. gew. 28 Loth



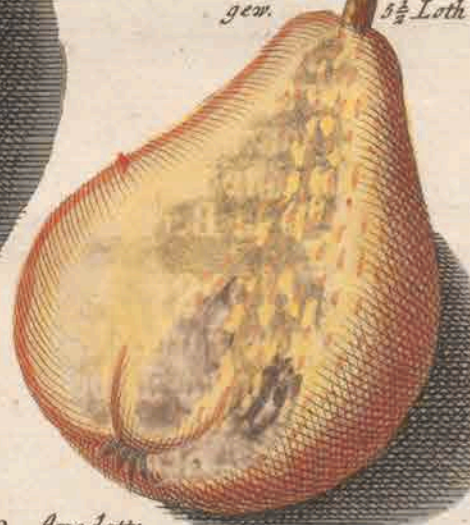
N^o 84.
Bergamotte
ronde d'hyver reif
M. Oct. gew. 10 Loth



N^o 85.
Marquise reif zu
Anf. Dec.
gew. 5 Loth



N^o 86.
Bergamotte
d'hyver
reif zu Ende
Oct.
gew. 5½ Loth



N^o 88.
Rothe Confessel Birn
reif zu Anf. Dec.
gew. 6 Loth



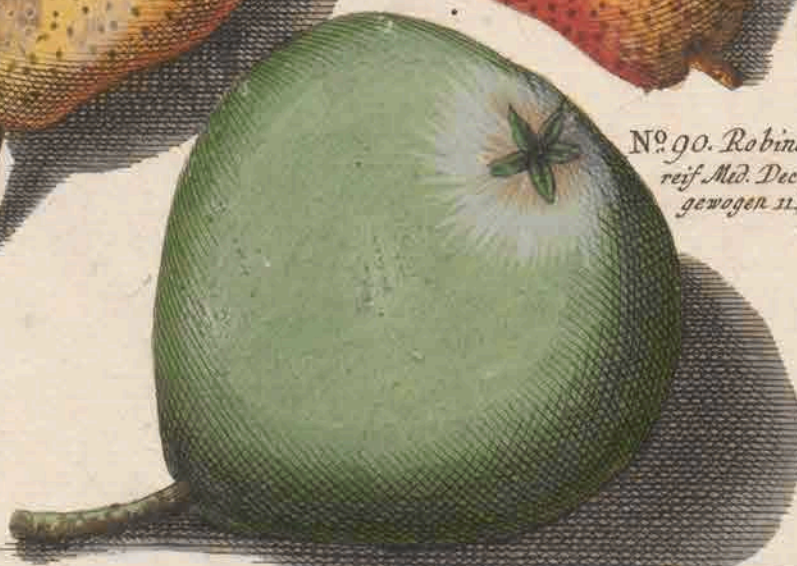
N^o 87. Kleiner Katzen Kopf
reif zu Anf. Dec. gew. 5½ Loth



N^o 89. Amadotte
reif Med. Dec. gewogen
12 Loth



N^o 90. Robine
reif Med. Dec.
gewogen n.L.



IX. Tafel.

No. 81. Angelique de Bourdeaux. Sieht also aus, wenn sie vom Baum kommt, wird aber im liegen einer Pommeranze an der Farbe ganz gleich, und wohl noch etwas röthlicher. Im October wird sie abgenommen, und dauert bis Weennachten, da sie erst zu genießen ist. Ihr Fleisch ist brüchig und etwas steifigt, der Saft süßlich, und der Geschmack annehmlich. Hier zu Lande findet man sie nicht, ob sie schon der obigen Schmalz-Birn, Tab. VII. No. 77. an der Farbe bey nahe gleich kommt. Wiegt 8. und ein halbes Loth.

No. 82. Rouffelet d'hyver. Wird reif im October, dauert bis Weennachten. Wiegt 4. Loth.

No. 83. Razenkopf. Ist reif im October, und hält sich bis Weennachten. Von festem Fleisch, mittelmäßigem Saft, und etwas strengem Geschmack. Es giebt vielerley Arten, deren einige milder und mürber sind als die andern, insonderheit eine kleine, welche die zarteste und beste im Geschmack ist. Wiegt 18. Loth.

Des Razenkopfs rechtes Vaterland ist wohl das Amt Sand, besonders Razspfershausen und Stepfershausen, wo sie am besten gerathen.

No. 84. Bergamotte ronde d'hyver. Ist zeitig im October, dauert ins andere Jahr, von ziemlichem, aber etwas steinigtem Fleisch, genugsamem Saft und gutem Geschmack, bekommt oft große graue Flecken, die jedoch der Frucht innerlich nichts schaden: doch muß sie zu rechter Zeit genossen werden. Die Franzosen nennen sie la Bergamotte d'automne. Wiegt 10. Loth.

No. 85. Marquise. Kommt ganz grün vom Baum, bekommt aber im liegen diese Farbe. Sie wird oft noch viel größer und vollkommener, als diese, und wird reif im November. Wiegt 5. Loth.

No. 86. Bergamotte d'hyver longue. Ist reif gegen das Ende des Octobers, und dauert den Winter durch. Sie kommt ganz grün vom Baum, wird aber im liegen so gelb und roth gestreift, auch manchmal größer. Wiegt 5. und ein halbes Loth.

No. 87. Kleiner Razenkopf. Ist fast von gleicher Beschaffenheit, wie der obige Razenkopf, nur daß der gegenwärtige am Fleisch und Geschmack etwas feiner und annehmlicher zu essen ist. Wächst manchmal noch größer, und wiegt 5. und drey Viertel Loth.

No. 88. Rothe Confessels-Birn. Wird abgebrochen zu Ende des Octobers, und dauert bis gegen das Ende des Jahrs. Sie ist eine recht gute Birn, von mürben, jedoch etwas friessigem Fleisch, häufigem süßen Saft, und gutem Geschmack. Wiegt 6. Loth.

Es giebt auch noch eine andere, welche die grüne Confessels-Birn genennt wird.

No. 89. Amadotte. Wird reif im October, dauert bis in den Februar. Ihr Fleisch ist sehr mild, grün und zart, der Saft überflüssig und annehmlich, und der Geschmack recht gut, wie eine Schmalz-Birn, und fast besser, als der Isenbart. Sie hat etwas kleine Steine, allein so gering, daß sie für nichts zu achten, und in dem mürben Fleisch und gutem Saft wohl mit zu essen sind. Wiegt 12. Loth.

No. 90. Robine. Ist eine der allerangenehmsten von allen Winter-Birnen, von zwar etwas friessigem, aber butterweichem Fleisch, mehr als überflüssigen und zucker süßem Saft und vom Geschmack als die beste Melone. Sie triefet recht von Fettigkeit, wird abgebrochen im November und dauert bis Weennachten. Wiegt 11. Loth.

X. Tafel.

No. 91. Ambrette. Wird vom Baum genommen im October, und dauert bis Weennachten. Ihr Fleisch ist durchaus grün, und etwas steinigt, der Saft häufig und süß, und der Geschmack ganz annehmlich. Wiegt 3. Loth.

No. 92. Bon Chretien d'hyver. Ist reif im October, und dauert bis zu Ende des Jahrs auch länger. Das Fleisch ist dicht, der Saft mittelmäßig und süß, und der Geschmack angenehm, ohne Steine. In der Gestalt und Farbe gleicht sie der bon Chretien d'hyver d'oré. Wiegt 13. Loth.

No. 93. Virgouleuse. Ist reif zu Ende des Octobers, und dauert bis in den May, hat festes, jedoch mildes Fleisch, genugsamen Saft, und herrlichen Geschmack, jedoch etwas steinigt. Wiegt 5. und ein Viertels Loth.

No. 94. Ungarische Winter Birn. Reif im October, hält sich bis in den Februar, auch länger. Der Saft ist zwar süß und annehmlich, das Fleisch aber spröde und grobsteinigt, und der Geschmack auch nicht sonderlich, so daß die äußerliche Gestalt und Farbe das vornehmste an dieser Frucht ist. Doch ist auch nicht zu langnen, daß sie in dem heißen Ungarischen Erdstrich weit besser und feiner am Geschmack gefunden wird. Wiegt 8. Loth.

No. 95. Salviati. Sieht also aus, wenn sie vom Baum kommt, wird aber im liegen Citronengelb, und hält sich, wenn sie spät im October abgenommen wird, bis in den April. Ihr Fleisch ist zart und mürb, der Saft genugsam und süß, und der Geschmack annehmlich. Wiegt 7. und ein halbes Loth.

No. 96. Bergamotte d'hyver. Ist ohne Zweifel la Bergamotte d'Hollande, dick und rund, hat die Gestalt der Bergamotten, ihre Farbe ist grünlich, das Fleisch zart und schmelzend, und der Saft wohlgeschmackt. Es ist eine Birn, die sich bis in den Junius hält, kann aber auch in dem Februar genossen werden, und ist nicht viel bekannt. Wiegt 6. Loth.

No. 97. Virgouleuse. Wird abgenommen in dem Februar, und hält sich bis in den Junius, wird für eine der besten und vornehmsten Birnen gehalten. Wiegt 8. und ein halbes Loth.

No. 98. Bergamotte de Paques. Ist abzunehmen im October, dauert bis in den Februar, öfters bis Ostern. Ihr Fleisch ist mild, doch um den Krips grobsteinigt, der Saft zuckersüß, und der Geschmack erközend. Sie übertrifft viele andere Bergamotten in der Güte, bleibt auch beständig grün, wie sie vom Baum kommt. So lange sie sich nicht am Stiel mit dem Daumen drücken läßt, ist sie nicht wohl zu genießen. Wiegt 6. und ein halbes Loth.

No. 99. Franchipane, ou Dauphine, ou Lansac. Sieht so grün aus, wenn sie vom Baum kommt, im liegen aber wird sie gelblich grau. Muß ganz spät abgenommen werden, hält sich aber desto länger, bis fast in den Julius des folgenden Jahrs. Sie ist eine der allerbesten Winter Birnen, von wohlriechendem süßen Saft, feinem Fleisch, und überaus angenehmen Geschmack. Wiegt 9. Loth.

No. 100. Sucrée d'hyver. Diese Frucht bleibt gras grün, bis sie zum essen taugt, wird aber alsdenn nicht so gar gelb, als sie hier vorgestellt ist, auch hätten die ungestalten Flecken wohl davon wegbleiben können, so nur ihre Verwesung anzeigen. Sie muß so lang als möglich am Baum hangen bleiben, damit sie ihre vollkommene Reife erlange, und ist erst um Ostern zu essen. Ihr Fleisch ist mild und fein, der Saft häufig und zuckersüß, und der Geschmack vortreflich, nur daß sie um den Krips etwas steinigt ist. Wiegt 3. und ein Viertel Loth.

No. 101. Saint Germain. Ist abzunehmen vor Ende des Octobers, und hält sich fast bis in den Junius. Wiegt 9. Loth.

No. 102. Poire de Prince d'hyver. Sieht etwas grünlicher aus, wenn sie vom Baum kommt, ist ein rechtes Lager Obst, und nicht eher zu genießen, als um oder nach Ostern, da sie erst recht wohl schmecket. Sie wird abgenommen zu Ende des Octobers, und wiegt 3. Loth.

Tab. X.

N^o 91. Ambrette reif im Oct.
gewogen 3 Loth

N^o 92. Bon Chrétien d'hiver
reif im Oct.
gewogen 13 Loth

N^o 93. Virgouleuse reif zu Ende Oct.
gew. 5½ Loth

N^o 94. Hungarische
Winter Birn reif im Oct.
gewogen 8 Loth

N^o 95. Salviati
reif zu Ende Oct.
gew. 7½ Loth

N^o 96. Bergamotte
d'hiver reif
zu Ende Febr.
gew. 6 L.

N^o 97. Virgouleuse
reif zu Ende Febr.
gew. 8½ L.

N^o 99. Franchipane,
ou Dauphine ou Lansac
reif zu Anf. Mart.
gew. 9 L.

N^o 98. Bergamotte de
Paques reif zu
Ende Febr.

N^o 101. Saint Germain
reif medio Mart.
gew. 9 Loth

N^o 100. Sucrée
d'hiver
reif zu
Anf. Mart.
gew. 3½
Loth

N^o 102. Poire de
France d'hiver
reif zu Anf.
Mart.

gew.
3 Loth.

XI. Tafel.

No. 103. Weiße Spanische Herz-Kirsche. Hat ein festes süßes Fleisch, ziemlichen Saft und guten Geschmack, trägt frühzeitig und reichlich, wenn sie im sandigten Grunde steht.

No. 104. Gelbe Spanische Herz-Kirsche. Hat ein sehr zartes Fleisch, überflüssigen Saft, und vortreflichen Geschmack, fast durchdringend, wenn sie recht reif ist. Sie kommt frühzeitig, es ist aber Schade, daß sie etwas langsam und sparsam trägt.

No. 105. Bigarreau. Eine unvergleichlich schöne, süße, feste und wohlgeschmackte Frucht, trägt aber nicht überflüssig, aber frühzeitig. Wiegt ein halbes Loth.

No. 106. Amarelle. Ihr Fleisch, Saft und Geschmack ist jedermann bekannt.

No. 107. Trauben-Amarelle. Ist im Fleisch, Saft und Geschmack der ordentlichen Amarelle gleich. Es wachsen 2. bis 5. selten über 6. auf einem Stiel, und hat jede ihren eigenen Kern. Die Frucht ist schön, aber von keinem sonderbahren Nutzen, sie muß frühzeitig und frisch weggeessen werden.

No. 108. Schwarze süße Herz-Kirsche. Hat ein festes Fleisch, nicht vielen Saft, jedoch guten Geschmack, und einen großen Kern. Sie trägt eben nicht reichlich.

No. 109. Schwarze Spanische Herz-Kirsche. Ist von festem Fleisch, genugsamen süßem Saft, und guten Geschmack, aber grobsteinigt.

No. 110. Henneberger Grafsen-Kirsche. Diese Kirsche hat fast nicht ihres Gleichen, an mildem Fleisch, häufigem Saft, und vortreflichen Geschmack, von einer sehr gemäßigten und angenehmen Säure. Sie ist frisch, eingemacht und gedörrt überaus gut zu genießen, und fast die beste unter allen Kirschen.

No. 111. Kirsche von der Matte. Eine kleine, aber ungemein delicate Kirsche, welche nach ihrem Verhältniß einen sehr kleinen Kern, und vortreflichen Saft hat, daß man fast nicht unterscheiden kann, ob sie unter die sauren oder süßen Kirschen zu rechnen ist.

No. 112. Prinzen-Kirsche, oder Cerise de Montmorency. Ist von festem Fleisch, ziemlichen Saft, aber starkem sauren Geschmack, wird öfters noch größer, trägt aber nicht fleißig. Sie kann unter die Griottes gerechnet werden, und ist weder zu dörrn, noch einzumachen, sondern muß frisch verzehret werden.

No. 113. Loth-Kirsche. Eine vortrefliche schmackhafte Frucht, wird sonst noch größer, trägt auch fleisiger, als die vorhergehende, muß aber auch frisch weggeessen werden.

No. 114. Michaelis-Kirsche. Wird so genennet, weil sie am spätesten unter allen Kirschen zum Vorschein kommt, und kurz vor Michaelis erst reif wird: übrigens ist sie von gutem Fleisch, Saft, und säuerlichem Geschmack.

No. 115. Tattel-Pflaume. Ist die delicateste unter allen Pflaumen, von feinem Fleisch, gleich einer Apricose, überflüssigen und zuckerüßem Saft, und vortreflichem Geschmack. So ist sie anzusehen, wenn sie über reif ist, vorher aber Feuer-roth. Am süglichsten ist sie abzunehmen, in der Mitte des Septembers, sie hält sich aber, wie alle Pflaumen, nicht lange, und bricht der starke Zuckersaft zum öftern durch die Haut, daß sie damit ganz überzogen wird.

No. 116. Große Catharinen-Pflaume. Wird reif im September.

No. 117. Mirabelle verde. Diese kleine Frucht trägt reichlicher, als alle andere Pflaumen, hält sich auch am längsten, und löset sich ungerne vom Stiel. Wenn sie reif ist, wird sie grasgrün, hat einen angenehmen, sehr süßen Geschmack, und kann zu Ende des Septembers abgebrochen werden.

No. 118. Cornelian-Kirsche. Eine kleine, artige, und sehr gesunde Frucht. Sie wird nicht auf einmal und zugleich, sondern nach und nach, reif. Anfangs ist sie ganz weiß, wird darauf gelb, sodann röthlich, ferner feuerroth, und endlich dunkelroth, wie alle diese Abwechslungen hier vorgestellet sind. Man darf sie nicht vom Baum nehmen, sondern wenn sie recht reif ist, fällt sie selbst, ohne Schaden herunter, welches zu Ende des Septembers, oder im October geschiehet, als denn ist sie erst nach und nach zu genießen: sie hält sich aber, nach dem Abfallen, nicht über etliche Tage. Ihr Geschmack ist annehmlich, etwas süß, und scharf, und mehr nach Pflaumen, als Kirschen Art.

Diese Frucht, so ein sehr hartes Holz hat, und im Busch wächst, läset sich weder oculiren noch pflöpfen, sondern muß durch Ausschläge am Fuß des Baums fortgepflanzt werden, die selten gerathen. Der Kern ist länglich und klein, nach dem Verhältniß der Frucht, und so hart, daß er kaum zu zerknirschen ist. Die Blüthe, so allen andern vorangehet, ist goldgelb.





Register der Aepfel.

A.

Ananas-Apfel. C. Pomme.
 Apis. C. Pomme.
 Arzeney-Apfel. Tab. X. n. 80.
 August-Apfel. Tab. I. n. 1.

B.

Basse-pomme rouge. Tab. I. n. 4.
 Basse-pomme rouge. Tab. I. n. 5.
 Basse-pomme rouge. Tab. II. n. 12.
 Basse-pomme sovette, oder Seiden-Apfel. Tab. III. n. 20.
 Berliner-Apfel. Tab. XIII. n. 105.
 Borstörffer, schwarzer, oder Pomme noire. Tab. XI. n. 90.
 Borstörffer, Sommer. Tab. II. n. 18.
 Borstörffer, wilder. Tab. VII. n. 54.
 Borstörffer, Winter, eigentlicher. Tab. VIII. n. 63.
 Borstörffer, Zwiebel, C. Reinette platte.

C.

Calville blanche d'été. Tab. I. n. 8.
 Calville blanche d'hyver, oder französischer Quit-
 ten-Apfel. Tab. XI. n. 89.
 Calville flamense. Tab. XI. n. 87.
 Calville native. Tab. I. n. 3.
 Calville platte rouge d'été. Tab. I. n. 6.
 Calville Roiale d'été. Tab. II. n. 10.
 Calville Roiale d'hyver. Tab. XI. n. 85.
 Calville rouge longue d'hyver. Tab. VIII. n. 66.
 Calville rouge d'hyver. Tab. VIII. n. 61.
 Calville rouge d'hyver. Tab. X. n. 81.
 Calville rouge d'hyver petite. Tab. X. n. 82.
 Carolin d'Angleterre. Tab. VI. n. 47.
 Charmant blanc. C. Rambour blanc.

E.

Erdbeer-Apfel. Tab. VIII. n. 62.

F.

Fenouillet. C. Pomme de Fenouillet.

G.

Gold-Apfel. Tab. V. n. 39.
 Gold-Apfel. C. Pomme d'Or.
 Guldertling, Englischer gelber. Tab. VI. n. 50.

Guldertling, Englischer rother. Tab. VI. n. 49.
 Guldertling, Englischer weißer. Tab. XII. n. 100.

H.

Hartungs-Apfel. Tab. XI. n. 91.
 Hecht-Apfel. Tab. V. n. 41.
 Herrn-Apfel. Tab. II. n. 16.
 Himbeer-Apfel, rother. Tab. XIII. n. 107.
 Himbeer-Apfel, weißer. Tab. X. n. 76.

I.

Jacobs-Apfel. Tab. I. n. 2.
 Jungfern-Apfel. Tab. IV. n. 34.

K.

Kaiser-Apfel, rother. Tab. III. n. 22.
 Kaiser-Apfel, weißer. Tab. XII. n. 93.
 Kibpper-Apfel. Tab. III. n. 24.
 Kibberling. Tab. II. n. 14.
 Kranich-Apfel. Tab. VIII. n. 65.
 Krieger-Apfel. Tab. V. n. 42.

N.

Non parail. C. Pepin d'Angleterre.

P.

Paradies-Apfel, rother. Tab. IV. n. 30.
 Paradies-Apfel, weißer. Tab. II. n. 15.
 Pauliner-Apfel, gelber Winter. Tab. XIII. n. 106.
 Pauliner-Apfel, grüner Winter. Tab. IX. n. 73.
 Pauliner-Apfel, rother Winter. Tab. V. n. 40.
 Pearmain d'Angleterre. Tab. IV. n. 29.
 Peperling. Tab. XII. n. 94.
 Pepin d'Angleterre, ou Non parail. Tab. VII. n. 53.
 Pfund-Apfel, oder Zeller-Apfel. Tab. X. n. 79.
 Pigeon grand blanc. Tab. XII. n. 98.
 Pigeon rouge. Tab. XII. n. 99.
 Pomme d'Ananas, oder roth gesprengter Schlotter-
 Apfel. Tab. VII. n. 58.
 Pomme d'Apis ordinaire. Tab. XIII. n. 103.
 Pomme d'Apis petite. Tab. X. n. 83.
 Pomme d'Apis grande. Tab. XII. n. 95.
 Pomme d'Apis mediocre. Tab. XII. n. 101.
 Pomme de Canel oder Zimmet-Apfel. Tab. XI. n. 84.

M.

Pom.

Pomme de Cardinal blanc. Tab. VII. n. 57.
 Pomme de Cardinal rouge. Tab. III. n. 19.
 Pomme de Castelet. Tab. V. n. 43.
 Pomme de Chartreux. Tab. IV. n. 31.
 Pomme de Citron. Tab. III. n. 25.
 Pomme Durable. Tab. XIII. n. 111.
 Pomme de Fenouillet d'hyver. Tab. XIII. n. 108.
 Pomme d'Etoile S. Stern = Apfel.
 Pomme imperiel, S. Kaiser = Apfel.
 Pomme noir, S. Vorstörffer, schwarzer.
 Pomme d'Or. Tab. VI. n. 44.
 Pomme de Peroquet. Tab. X. n. 78.
 Pomme de Prince. Tab. XIII. n. 104.
 Pomme Satin. Tab. V. n. 37.
 Pomme Sucré jaune, oder gelber Süß = Apfel. Tab. II. n. 13.
 Pomme Sucré plate. Tab. IV. n. 28.
 Pomme Sucré rouge. Tab. III. n. 23.
 Pomme Sucré verd. Tab. IX. n. 75.

Q.

Quitten = Apfel, französischer. S. Calville blanche.

R.

Rambouillet. Tab. V. n. 36.
 Rambour blanc, oder Charmant blanc. Tab. II. n. 11.
 Rambour d'Orleans. Tab. II. n. 17.
 Rambour rouge. Tab. VI. n. 52.
 Rambour verd et gris. Tab. VI. n. 51.
 Reinette blanche. Tab. XIII. n. 102.
 Reinette couleuvrée. Tab. IV. n. 33.
 Reinette d'Eté. Tab. IV. n. 32.
 Reinette, gestreifte. Tab. IX. n. 70.
 Reinette grise double. Tab. IX. n. 69.
 Reinette d'hyver Sucrée. Tab. XI. n. 88.
 Reinette jaune. Tab. XI. n. 92.
 Reinette d'Orée. Tab. IX. n. 68.
 Reinette d'Orée. Tab. XII. n. 97.
 Reinette d'Orleans. Tab. XI. n. 86.
 Reinette platte, oder Zwiebel = Vorstörffer. Tab. VIII. n. 64.

Reinette, rothstreichige. Tab. XIII. n. 112.
 Reinette rouge d'hyver. Tab. IX. n. 74.
 Reinette rouge. Tab. XIII. n. 109.
 Reinette Sicilienne. Tab. XIII. n. 110.
 Reinette verde longue. Tab. VIII. n. 67.
 Reinette verde ronde. Tab. IX. n. 71.
 Reinette Weer. Tab. XII. n. 96.
 Rosen = Apfel. Tab. VII. n. 60.
 Rosette d'Automne. Tab. III. n. 21.
 Rosette d'Eté. Tab. I. n. 9.
 Rosette d'Eté marbrée. Tab. I. n. 7.

S.

Schlötter = Apfel, gelber. Tab. III. n. 26.
 Schlötter = Apfel, grüner. Tab. V. n. 35.
 Schlötter = Apfel, rother. Tab. VII. n. 59.
 Schlötter = Apfel, rothgesprengter. S. Pomme d'Ananas.
 Schlötter = Apfel, weißer. Tab. VI. n. 46.
 Schlötter = Apfel, weiß und roth gesprengter. Tab. V. n. 38.
 Schmar = Apfel. Tab. VII. n. 56.
 Seiden = Apfel. S. Basse-pomme foyete.
 Stern = Apfel, oder Pomme d'Etoile. Tab. X. n. 77.
 Stettiner = Apfel, gelber. Tab. VI. n. 45.
 Stettiner = Apfel, rother. Tab. VII. n. 55.
 Süß = Apfel. S. Pomme sucrée.

T.

Teller = Apfel. Tab. IV. n. 27. S. auch Pfund = Apfel.
 Tief = Buß. Tab. VI. n. 48.

W.

Wein = Apfel. Tab. IX. n. 72.

Z.

Zimmet = Apfel. S. Pomme de Canel.
 Zwiebel = Vorstörffer. S. Reinette platte.

Register der Birnen, Kirschen und Pflaumen.

A.

Amadotte. Tab. IX. n. 89.
 Ambrette. Tab. X. n. 91.
 Angelique de Bourdeaux. Tab. IX. n. 81.
 August = Birn. Tab. I. n. 10.

B.

Bellissime, ou Figue musquée. Tab. I. n. 4.

Bergamotte d'Automne grande. Tab. V. n. 48.
 Bergamotte d'Automne ronde. Tab. III. n. 30.
 Bergamotte buggy, ou Pera Spina. Tab. VIII. n. 78.
 Bergamotte crafane. Tab. VIII. n. 74.
 Bergamotte d'Eté grise. Tab. V. n. 43.
 Bergamotte d'Eté longue, oder die Hopfen-Birn. Tab. I. n. 6.
 Bergamotte d'Eté de Strasburg. Tab. III. n. 27.

Ber-

Bergamotte d'hyver ronde. Tab. IX. n. 84.
 Bergamotte d'Été rouge. Tab. II. n. 16.
 Bergamotte d'hyver grande, oder Gros rosat
 d'hyver. Tab. VI. n. 52.
 Bergamotte d'hyver de Hollande. Tab. X. n. 96.
 Bergamotte d'hyver longue. Tab. IX. n. 86.
 Bergamotte d'Été ronde. Tab. I. n. 5.
 Bergamotte de Paques. Tab. X. n. 98.
 Bergamotte de Souleurs. Tab. VII. n. 66.
 Bergamotte de Suisse. Tab. VI. n. 56.
 Beurrée d'Angleterre. Tab. III. n. 25.
 Beurrée blanc. Tab. VI. n. 57.
 Beurrée grise. Tab. V. n. 50.
 Beurrée gris monstrueux. Tab. VII. n. 67.
 Blanquet, gras. Tab. II. n. 18.
 Bon-Chretien d'Été. Tab. III. n. 29.
 Bon-Chretien d'hyver d'Espagne ou d'oré. Tab.
 VII. n. 62.
 Bon-Chretien d'hyver d'oré. S. Bon-Chretien
 d'hyver d'Espagne.
 Bon-Chretien d'hyver ordinaire. Tab. X. n. 92.
 Bon-Chretien d'hyver verd. Tab. VII. n. 61.
 Blanquet, gros. S. Musfette d'Anjou.

C.

Citron des Carmes. Tab. IV. n. 35.
 Colmar. Tab. VI. n. 60.
 Confessele-Birn, rothe. Tab. IX. n. 88.
 Cuisse de Madame grande. Tab. I. n. 12.
 Coule Soif. Tab. II. n. 15. S. auch Meuille
 bouche.

D.

Dauphine. S. Franchipane.
 Double Fleur et Fruit. Tab. II. n. 23.

E.

Epargne, ou Saint Sanfon, insgemein die große
 Früh-Birn. Tab. II. n. 17.
 Espine d'hyver. Tab. VIII. n. 79.
 Eyer-Birn. Tab. II. n. 14.

F.

Figue musquée. S. Bellissime.
 Fondante de Brest, ou Inconnu chineau. Tab. VI.
 n. 58.
 Franchipane, ou Dauphine, ou Lansac. Tab. X.
 n. 99.
 Fürstliche Tafel-Birn. Tab. III. n. 28.

G.

Glas-Birn. Tab. VIII. n. 73.

H.

Hahnbutten-Birn. Tab. IV. n. 38.
 Hämel-Sack. Tab. VI. n. 53.
 Herbst-Birn. Tab. IV. n. 42.

Herrn-Birn. Tab. III. n. 33.
 Hessen-Birn. Tab. VI. n. 54.
 Honig-Birn. Tab. II. n. 22.

I.

Inconnu chineau: S. Fondante de Brest.
 Isenbart, großer. Tab. V. n. 49.
 Isenbart, kleiner. Tab. V. n. 46.
 Junfern-Birn, oder Poire de Chevalier, ou Roy
 d'Été. Tab. IV. n. 40.

K.

Käsen-Kopf, großer. Tab. IX. n. 83.
 Käsen-Kopf, kleiner. Tab. IX. n. 87.
 Kräuter-Birn. Tab. VII. n. 64.

L.

Lieb-Birn. Tab. V. n. 47.
 Louise bonne, gros. Tab. VIII. n. 76.

M.

Magdalenen-Birn. S. Margarethen-Birn.
 Margarethen oder Magdalenen-Birn. Tab. I. n. 2.
 Marcipan-Birn. S. Muscateller-Birn. Oignonnet.
 Marquise. Tab. IX. n. 85.
 Messire Jean gris. Tab. VII. n. 69.
 Messire Jean d'Oré. Tab. VIII. n. 75.
 Mouille bouche d'Été, ou Coule Soif, auch Zwie-
 bel-Birn. Tab. I. n. 13.
 Muscateller-Birn, auch Marcipan-Birn genannt.
 Tab. V. n. 44.
 Muscat d'hyver. Tab. VIII. n. 71.
 Muscat petite. Tab. I. n. 1.
 Muscat robert, ou Poire à la Reine, auch Zucker-
 Birn. Tab. I. n. 8.
 Muscat à longue queue d'Automne. Tab. IV.
 n. 36.
 Muscat à longue queue d'Été. Tab. I. n. 9. n. 11.
 Musfette d'Anjou, ou gros blanquet. Tab. VII.
 n. 65.

O.

Oignonnet, Zucker-Birn, auch Marcipan-Birn.
 Tab. I. n. 7.
 Orange d'Été musquée. Tab. II. n. 19.
 Orange d'Été rouge. Tab. III. n. 31.
 Orange d'Été verte. Tab. III. n. 24.

P.

Paradies-Birn. Tab. VIII. n. 72.
 Paul Kochs-Birn. Tab. V. n. 51.
 Pfalzgrafen-Birn, rothe. Tab. IV. n. 41.
 Pfalzgrafen-Birn, weisse. Tab. VI. n. 59.
 Poire d'Angleterre. Tab. IV. n. 34.
 Poire de Chevalier. S. Junfern-Birn.
 Poire de Demoiselle. Tab. III. n. 32.
 Poire de Madame. Tab. IV. n. 39.
 Poire de Prince d'Été. Tab. II. n. 21.

Poire de Prince d'hyver. Tab. X. n. 102.
Poire sans peau. Tab. I. n. 3.

R.

Robine d'hyver. Tab. IX. n. 90.
Robine musquée. Tab. V. n. 45.
Rouffelet d'hyver. Tab. IX. n. 82.
Rouffelet de Rheims. Tab. VIII. n. 80.
Roy d'Été. S. Junfern-Birn.

S.

Saint Germain. Tab. X. n. 101.
Salviati. Tab. X. n. 95.
Schaafs-Nase. Tab. VII. n. 68.
Schmalz-Birn. Tab. VIII. n. 77.
Sucrée blanche d'Été. Tab. IV. n. 37.
Sucrée d'hyver. Tab. X. n. 100.
Sucrée verte. Tab. VII. n. 70.
Supreme, ou Bellissime. Tab. II. n. 20.

V.

Verde longue. Tab. VII. n. 63.
Verde longue Suisse, ou pannacée. Tab. VI.
n. 55.
Virgouleuse. Tab. X. n. 93.
Virgouleuse. Tab. X. n. 97.
Ungarische Winter-Birn. Tab. X. n. 94.

Z.

Zucker-Birn. S. Oignonnet.
Zucker-Birn, roth-gelbe. Tab. III. n. 26.

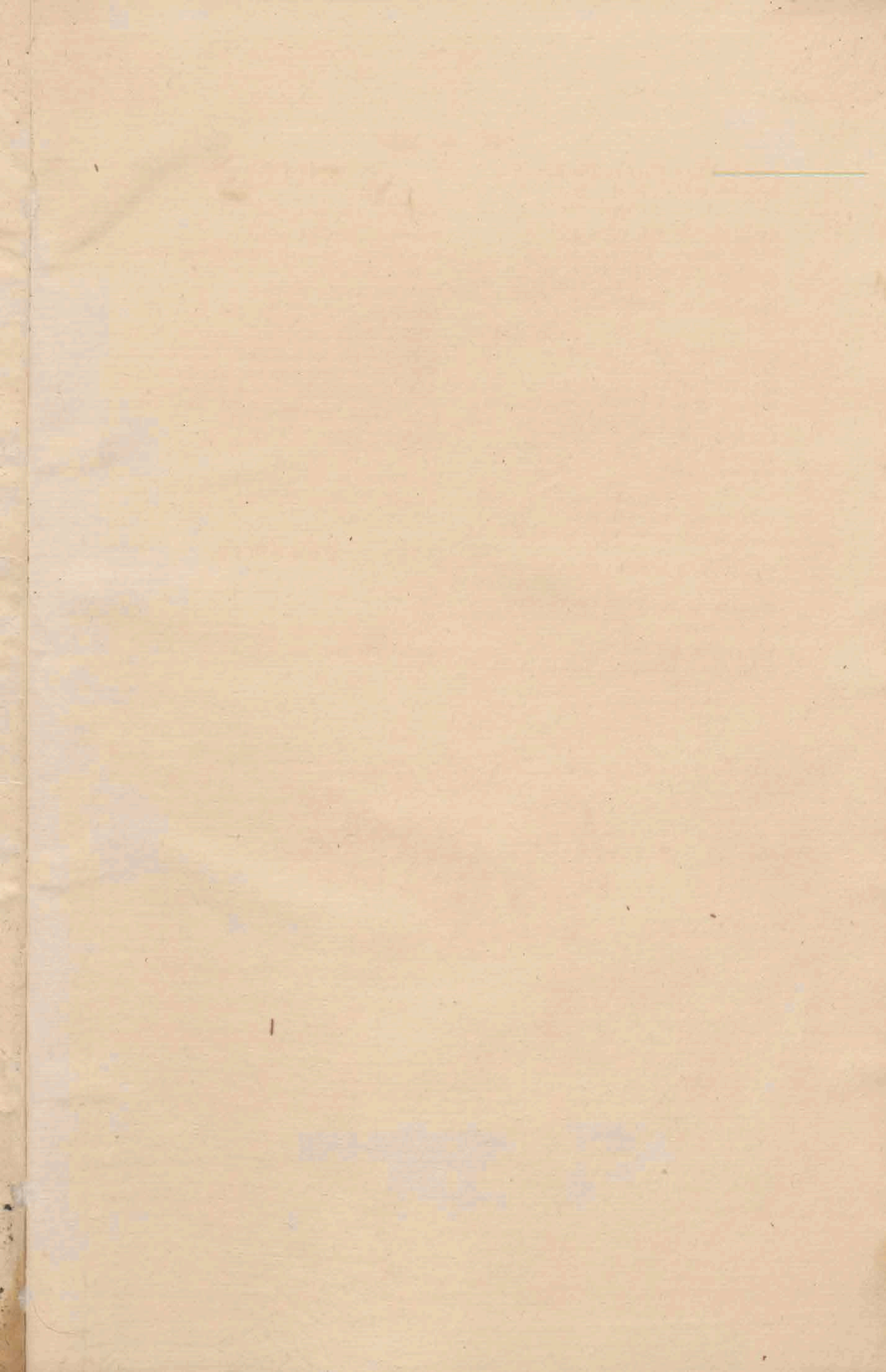
Kirschen.

Amarelle. Tab. XI. n. 106.
Bigarreau. Tab. XI. n. 105.
Cerise de Montmorency, oder Prinzen-Kirsche.
Tab. XI. n. 112.
Cornelien-Kirsche. Tab. XI. n. 118.
Henneberger Grafen-Kirsche. Tab. XI. n. 110.
Herz-Kirsche, Spanische gelbe. Tab. XI. n. 104.
Herz-Kirsche, Spanische schwarze. Tab. XI. n. 109.
Herz-Kirsche, Spanische weiße. Tab. XI. n. 103.
Herz-Kirsche, schwarze süße. Tab. XI. n. 108.
Loth-Kirsche. Tab. XI. n. 113.
Michaelis-Kirsche. Tab. XI. n. 114.
Kirsche von der Matte. Tab. XI. n. 111.
Prinzen-Kirsche. S. Cerise de Montmorency.
Trauben-Amarelle. Tab. XI. n. 107.

Pflaumen.

Catharinen-Pflaume, die große gelbe. Tab. XI.
n. 116.
Mirabelle petite verde. Tab. XI. n. 117.
Tattel-Pflaumen. Tab. XI. n. 115.







Universitätsbibliothek der HU Berlin
00001101117978



7



www.books2ebooks.eu